

®

COCSAS

EN ESTA EDICIÓN **CASAS**

CIEN AÑOS DE SZYSZLO

Voces cercanas recuerdan al maestro y gran amigo

Desde Palacio Municipal
RAFAEL LÓPEZ ALIAGA y sus planes políticos para 2026

ALFREDO BRYCE
El último representante del Boom

CUSCO, el nuevo destino gastronómico de lujo

Micha y familia

Mitsuharu Tsumura nos abre las puertas de su local en la calle San Martín para una íntima sesión de fotos con las personas clave detrás de su éxito: su familia.

EL REY FELIPE VI
llegará para el Congreso de la Lengua Española

PERÚ Nº 749 S/20





¿Qué la hace WOW?

¡Tiene todo lo que amas de Aruma, pero repotenciado! Con más marcas, activaciones top, espacio de virales, click & collect para tus pedidos online y... ¡Sí! Hasta un coffee station.

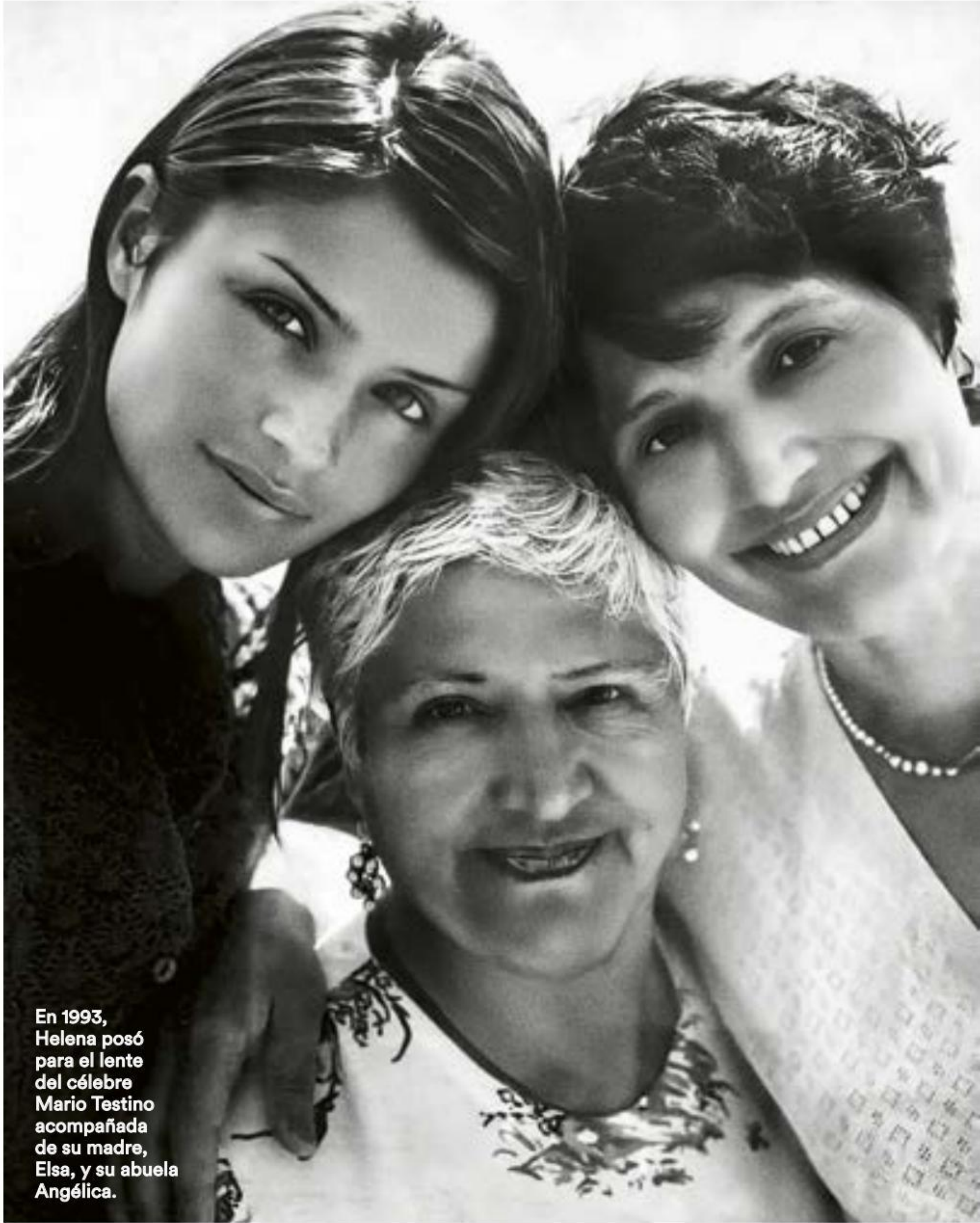
¡Aruma abre su primera *Flagship*!

El beauty break perfecto para las mujeres.

El Aruma más grande de todos, con experiencias únicas y marcas increíbles, pensado para que disfrutes más.

¡Visítalo en el 2do piso del CC Real Plaza Salaverry!





En 1993, Helena posó para el lente del célebre Mario Testino acompañada de su madre, Elsa, y su abuela Angélica.

DE VUELTA A CASA

Sesenta años después de partir a Europa, Elsa Schmidt-Muller Milosevich Flores vuelve a nuestro país para reencontrarse con su familia acompañada por su hija Helena Christensen, una de las supermodelos más famosas de la década de los 90.

Por Mery Jiménez

La supermodelo es hija de una inmigrante peruana y un tipógrafo danés.



Para ella, el Perú representa un mundo mágico lleno de recuerdos, ya que pasó parte de su infancia en Lima.



Helena Christensen, con sus profundos ojos verdes, es una de las supermodelos cuya belleza definió la década de los 90, cuando desfilaba junto a su “pandilla”, conformada por Naomi Campbell, Cindy Crawford, Claudia Schiffer, Linda Evangelista y Kate Moss.

Aunque es danesa, parte de su historia empieza en el Perú, tierra de su madre, Elsa, con quien viajó recientemente al país para acompañarla a reencontrarse con su tía Yolanda luego de sesenta años. “Hablaron y derramaron lágrimas, pero sobre todo rieron”, contó la supermodelo.

Elsa partió de casa en un barco carguero con rumbo a Dinamarca cuando tenía 17 años. “Su querida tía Yolanda les tomó una foto a ella, a mi abuela Angélica y a una amiga, mientras estaban de pie en la cubierta despidiéndose con la mano. Mi mamá estaba emocionada y ansiosa al mismo tiempo”, recuerda Helena.

A miles de kilómetros lejos de casa, la peruana afrontó la vida “con inteligencia y gracia”, pese a que no hablaba una palabra de danés. Con un inglés entrecortado, consiguió un trabajo y años más tarde encontró al amor de su vida, un tipógrafo llamado Fleming Christensen, con el que se casó y formó un hogar.

Sin embargo, Elsa jamás sacó de su corazón las memorias, costumbres y tradiciones que la hacían sentir cerca del Perú, las mismas que compartió con sus dos hijas: Helena y Anita. Este amor por su cultura marcaría para siempre la vida de la top model, quien ha asegurado en más de una ocasión estar “inmensamente orgullosa” de su herencia peruana y danesa.

PERÚ EN EL FOCO

Aunque se la ha visto en el país en numerosas ocasiones, la visita más remarcable ocurrió en 1993, cuando Helena posó para el lente del peruano Mario Testino, en una sesión para la revista “Glamour” France. Bajo el nombre de “Au Pérou, chez les Incas”, el editorial fue realizado en Cusco. “Fue increíblemente genial. El stylist era Carine Roitfeld, y usó una mezcla ecléctica de suéteres viejos, trajes, chalecos antiguos, paños y ponchos,

todo emparejado con chancas. Después de esta sesión, me ponía siempre los ponchos como faldas”, comentó.

Estas fotografías pretendían, a modo de reportaje, recrear el estilo del célebre artista Martín Chambi, quien en vida retrató la vida cotidiana de los habitantes de las comunidades andinas. Posteriormente, Testino también la fotografió junto con su madre y abuela. Tres generaciones bajo un solo lente.

Helena se ha confesado “gran admiradora” del trabajo de estos dos compatriotas, que la inspiraron también a iniciar sus propios proyectos como fotógrafa a través del Perú.

EN LA CIMA

En 1993, la top model también posó para el lente de la revista COSAS, en una edición exclusiva de la cual fue portada. Su llegada a la redacción de este medio, en polo, jeans y zapatillas, a diferencia de lo que se podría imaginar, fue anecdótica, ya que pasó inadvertida en un primer momento como resultado de su sencillez, humildad y la sensibilidad que la ha caracterizado desde siempre.

Y es que para Helena el Perú es como “un mundo mágico”. Parte de su infancia transcurrió en Lima, temporada que le ha dejado recuerdos vívidos que ha sabido atesorar. En 1996, la modelo participó nuevamente en una sesión llamada “Postcard from Peru”, de “Marie Claire” US. Las tomas esta vez mostraban a Christensen en una versión más natural, rodeada del paisaje característico de los Andes y sonriendo con Machu Picchu de fondo.

La carrera de la supermodelo, sin duda, ha sido prolífica. En el centro de la industria, su belleza cautivó a más de un diseñador, y no había marca que no quisiera tenerla en su pasarela. Chanel, Dior, Dolce & Gabbana y un largo etcétera

Elsa, madre de Helena, llegó a Dinamarca con tan solo 17 años. No hablaba el idioma, pero eso no le impidió salir adelante.



Helena destaca por su amor a la fotografía. En 2009, utilizó esta pasión para alertar sobre el cambio climático.

son solo algunas de las firmas para las que una joven Helena trabajó en su mejor momento. Su nombre hoy figura como parte de la primera generación de los “ángeles” de Victoria Secret, un selecto grupo que dio inicio a icónicos espectáculos del glamour que perduran hasta la actualidad.

Cada uno de estos logros se gestó desde su juventud: a los 9 años, dio sus primeros pasos en esta industria. Con 16 cumplidos, recibió la corona de Miss Copenhague, y con 18 ya era Miss Dinamarca. Se convirtió en la portada de “Vogue” con 21, y al año siguiente ya radicaba en París, entre vuelos de avión, luces, reflectores y el lente de los mejores fotógrafos del mundo.



Su madre Elsa, su abuela Angélica y una amiga. Foto tomada en Perú por su tía Yolanda, cuando partió de casa en un barco.



Luego de 60 años, Elsa logró reunirse con su tía Yolanda, ahora de 96.

DETRÁS DE CÁMARAS

Así, se convirtió en cofundadora de la revista “Nylon”, cuyas páginas mostraban temas relacionados con la moda, estilo de vida y personalidades. Una de ellas fue la actriz Liv Tyler, que fue retratada y entrevistada por Christensen en persona.

Aunque pospuso la fotografía por varios años, con su retiro del mundo del modelaje en 1999, empezó a usar su experiencia en los shootings para este nuevo reto. Otros de sus trabajos han incluido el diseño de lencería, joyas, perfumes, e incluso ha sido dueña de una boutique en Manhattan. No obstante, la top model también se ha interesado por las acciones filantrópicas, y en la actualidad es Embajadora de Buena Voluntad del ACNUR, la agencia de la ONU para los refugiados. Además, ha mostrado un profundo interés por el medio ambiente.

Una de sus exposiciones fotográficas, realizada por la organización humanitaria Oxfam, trató sobre el cambio climático y cómo afecta a las personas más vulnerables. Bajo el título “Derretimiento glacial: Imágenes de lo que el mundo pierde cuando esto sucede”, la muestra fue presentada en 2009 en Nueva York con la presencia de autoridades nacionales y durante las fechas en que se llevó a

“El Perú es como un mundo mágico. Es un país maravilloso que está en peligro”.

cabo la 64 Asamblea General de las Naciones Unidas. Helena, por aquellos días, declaraba: “El Perú es un país maravilloso que está en peligro. El mundo está en peligro, pero son

los países que cuentan con glaciares los que están recibiendo el efecto de los cambios”.

Pero “la mayor dicha de su vida” es ser madre de Mingus Lucien, el hijo que tuvo fruto de su relación con el actor Norman Reedus. Por supuesto, no ha sido ajena a la pérdida, ya que en 2023 compartió su dolor por el fallecimiento de su padre, dedicándole sentidas palabras de afecto y admiración, junto con un desgarrador adiós.

Finalmente, y pese a los retos que la vida presenta, lo cierto es que, cuando las luces se apagan y el show se termina, detrás de cada agitada sesión de fotografía, portada o evento que marcó la pauta en los convulsionados años 90, hubo una mujer con su propia historia para contar: Helena, una diva que está ligada para siempre al Perú, a cuyas raíces no ha renunciado jamás y que, por el contrario, sigue esforzándose en resaltar.

IT'S A LEXUS LIFE

IT'S A NX LIFE

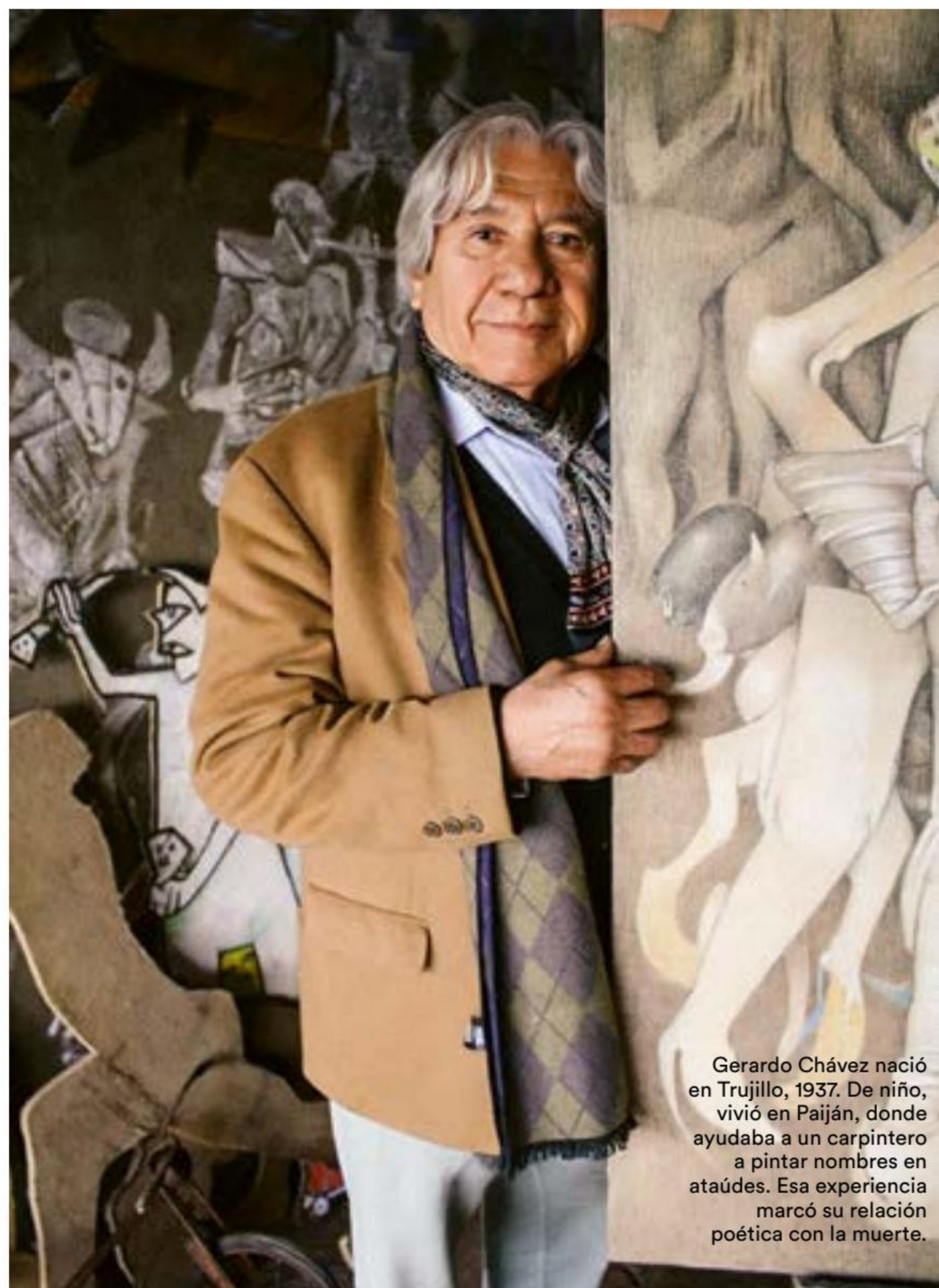


Tu vida es el reflejo de sofisticación y, para Lexus, lo más valioso es ser parte de ella.
IT'S A LEXUS LIFE.



Conoce más aquí

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING



Gerardo Chávez nació en Trujillo, 1937. De niño, vivió en Paiján, donde ayudaba a un carpintero a pintar nombres en ataúdes. Esa experiencia marcó su relación poética con la muerte.

GERARDO CHÁVEZ

Una vida entregada al arte

Falleció a los 88 años el pintor trujillano Gerardo Chávez, figura mayor de la plástica peruana. Fue gestor cultural, formador de instituciones y defensor del arte como acto colectivo. Su vida estuvo marcada por lo telúrico, lo mágico y lo humano.

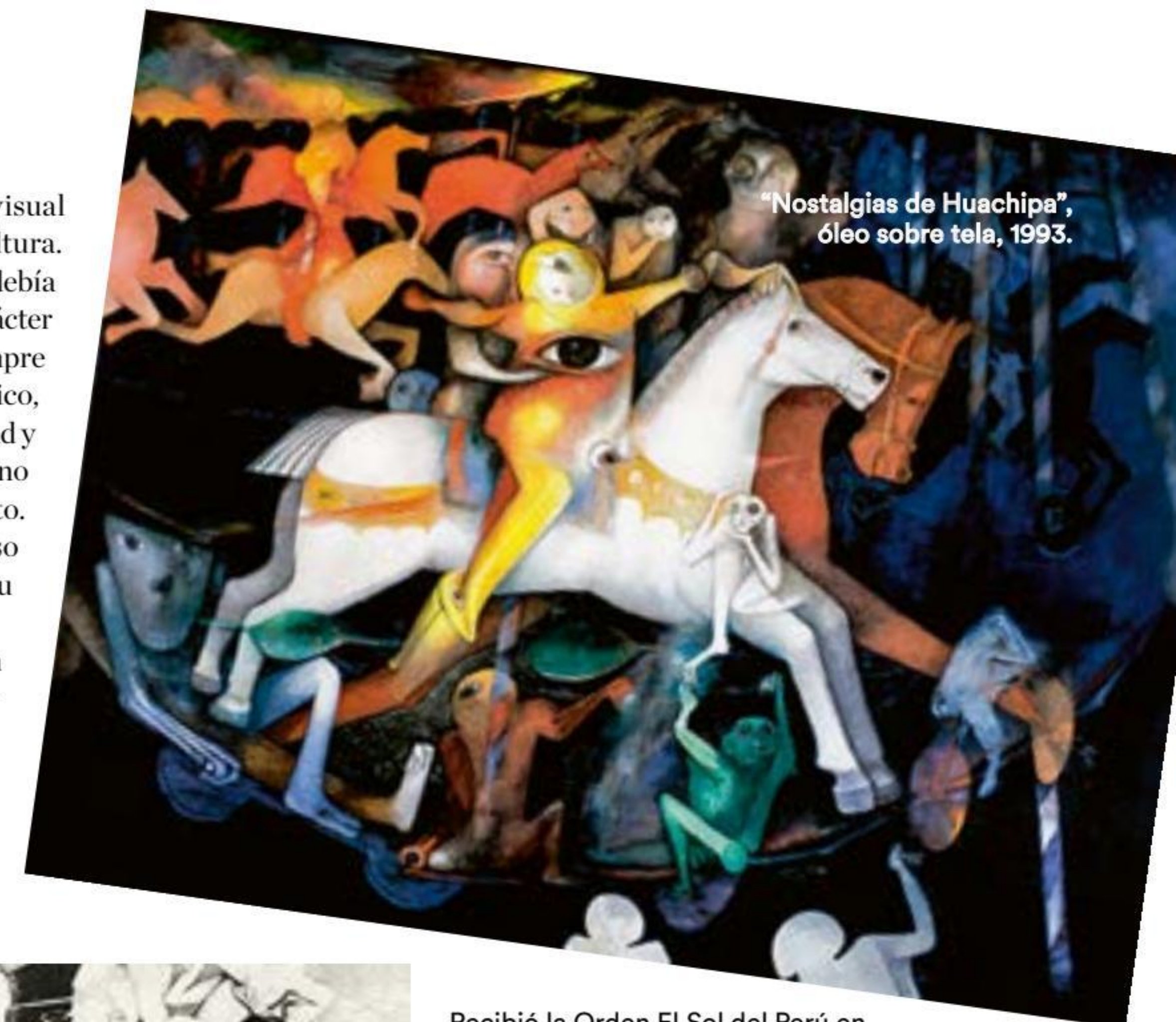
Por María Jesús Sarca Antonio Fotos María Hernández Agüero y archivo familiar

Gerardo Chávez no fue solo un artista visual de renombre, sino un sembrador de cultura. Supo, desde temprano, que el arte no debía quedarse en el taller. Su pintura, de carácter simbólico, libre y a menudo onírica, convivió siempre con una vocación por transformar el espacio público, crear escena y tender puentes entre su comunidad y el mundo. Nacido en Trujillo en 1937, fue huérfano a temprana edad y creció en un entorno modesto. Su hermano mayor, Ángel Chávez, se abrió paso en Lima, llegó a ser un pintor reconocido y fue su modelo a seguir.

De niño vivió en Paiján, donde ayudaba a un carpintero a pintar nombres en ataúdes con purpurina. Esa imagen –el niño escribiendo palabras sobre la madera del adiós– parece un anticipo de la relación que mantendría con la muerte: sin temor, con lucidez y sentido poético. En “Antes del olvido”, el libro de memorias de Chávez escrito por María Laura Hernández de Agüero, se lee: “He reflexionado mucho sobre la muerte. Vida y muerte son para mí la misma cosa. Pienso que tocaremos realmente la vida en el momento de morir”. Esa reflexión encabezó el comunicado con el que la Fundación Gerardo Chávez anunció su partida.

Ingresó a la Escuela Nacional de Bellas Artes a los 18 años. En 1959, año de su graduación, presentó su primera exposición individual en la Universidad Nacional de Trujillo y representó al Perú en la I Bienal de París. Ese fue el inicio de una ruta internacional que marcaría su obra. Vivió en Florencia, Roma y, desde 1962, en París. Allí entabló lazos con artistas fundamentales como Roberto Matta y Wifredo Lam. También compartió espacios con intelectuales latinoamericanos como Pablo Neruda, entonces embajador en Francia.

“Lo conocí en el Barrio Latino, en 1971”, recuerda su amiga Vicky Pareja. “Era un excelente anfitrión. Organizábamos reuniones con amigos peruanos y latinoamericanos. Cantaba, tocaba guitarra, cocinaba, se reía. En una ocasión hicimos un concurso de quién comía más ají. Gerardo era un personaje entrañable”. Su taller



“Nostalgias de Huachipa”, óleo sobre tela, 1993.



Recibió la Orden El Sol del Perú en 2006 y la Orden de las Artes y las Letras de Francia en 2010.

quedaba a dos cuadras del café Morvan, punto de encuentro de artistas y escritores. Esa época parisina consolidó su estilo de pintura intensa, de raíces andinas, cargada de símbolos, cuerpos fragmentados y animales míticos, que algunos vincularon al surrealismo, pero que Chávez ancló más cerca del “real maravilloso”.

El crítico español Tomás Paredes lo dijo con claridad: “Chávez debe ser vinculado a lo real maravilloso, porque fusiona lo fantástico con lo cotidiano, la mitología prehispánica con la estética europea barroca”. Obras como “La creación del nuevo hombre”, “Estrella del amanecer”, “El último ídolo” o “Mamá” muestran esa tensión entre el

“Mi papá me enseñó a ver el mundo con ojos de artista y habitarlo desde el asombro”.



Gerardo con su hijo Iván en París, a fines de los años setenta.



Su hijo, Gerardo Amador Chávez-Maza, inspiró la serie de pinturas “Los caballitos de Amador”.



María Laura Hernández de Agüero con Gerardo Chávez dedicándole su libro, “Antes del olvido”, que ella escribió de la mano del maestro y que son sus memorias.



Consuelo Salinas de Pareja, Gerardo Chávez, Vicky Pareja, (con quien compartieron en París) y Teresa Grau, en Trujillo.



Rochi del Castillo y Gerardo bailando una marinera en casa de los Ganoza.

pasado ancestral y la experiencia moderna. En “La justicia en su laberinto”, una figura femenina no está vendada, sino que observa: una crítica directa al sistema judicial y sus desigualdades.

Su obra fue exhibida en las bienales de Venecia y São Paulo, y en museos y ferias de Europa y América. Participó en exposiciones en Milán, Ámsterdam, Bruselas, México y Montevideo. En 1981, se convirtió en el primer artista peruano vivo en exponer en el Museo de Arte Italiano de Lima. Fue reconocido con la Orden El Sol del Perú (2006), la Orden de las Artes y las Letras de Francia (2010) y títulos honoris causa. En 2012, el Congreso lo reconoció como el artista plástico más importante en actividad del país.

Pero su mayor obra fue, probablemente, su ciudad. Trujillo fue su lugar de origen y el epicentro de su proyecto cultural. Allí fundó



Transformó Trujillo en un eje artístico: fundó el Museo del Juguete (2001), el Museo de Arte Moderno (2006) y la Bienal de Arte de Trujillo (1983), entre otros proyectos.

el Museo del Juguete (2001), el Museo de Arte Moderno (2006) y la Bienal de Arte de Trujillo (1983), además de la Fundación Gerardo Chávez (2007). También presidió el Patronato por el Arte y la Cultura de Trujillo. “Sembró instituciones donde no las había. Construyó escena”, afirma Rochi del Castillo, directora del Museo Pedro de Osma. “Tuvo una capacidad excepcional de pasar de la creación individual a la gestión cultural de largo aliento”.

Chávez soñó con traer un carrusel de tamaño real a su museo. Le fascinaban los juguetes viejos, que encontraba en la calle y transformaba en obras. Esa sensibilidad también lo llevó a apoyar La Casa de la Familia, el centro psicológico fundado por su esposa, Bibiana Maza. “Valoraba mucho el trabajo de ella, y de algún modo también el universo infantil. Su pintura estaba llena de imaginación”, cuenta Vicky Pareja. “Recuerdo que una vez, en su taller, que quedaba por el bosque El Olivar, pasó un recolector de cosas viejas. Pude presenciar cómo a partir de esos juguetes maltrechos se inspiraba y lo trasladaba a su pintura”.

A lo largo de sus seis décadas de trabajo, cultivó amistades entrañables y una relación intensa con su comunidad. Con un grupo de amigos formaron el colectivo informal Pachamanca a la olla, que se reunía cada fin de semana. “Cuando supimos que estaba mal de salud, nos tomamos una foto grupal sosteniendo un retrato suyo. Somos sus devotos”, dice Vicky con humor y cariño.

Gerardo Amador Chávez-Maza, su hijo, habla de una complicidad única con su padre: “Él creó, literalmente, el mundo que habito”. Su nacimiento marcó un punto clave en la obra del artista: inspiró la serie “Los caballitos de Amador”, donde su padre revisitó su propia infancia y nostalgia. Recuerda, con ternura, una escena que lo marcó: los domingos por la mañana se iba a la habitación de sus padres: “Él hacía un espectáculo solo para mí. Levantaba la sábana como si fuera una gran carpa de circo y me contaba historias con personajes fantásticos”. Dice que su personalidad era muy juguetona: “No decía ‘me voy a trabajar’, sino ‘me voy a jugar’”. Hoy, dice que su responsabilidad es “cuidar y proyectar su legado”. Y su mayor enseñanza es “la conciencia del amor como forma de vida”.

Chávez estuvo en proceso de rehabilitación neurológica los últimos veinte meses. Su fallecimiento, ocurrido a los 88 años, fue informado por la fundación que lleva su nombre, con un mensaje de gratitud: “Convencidos de que su fuego seguirá ardiendo en la memoria, la creación y el porvenir”. El Ministerio de Cultura también expresó sus condolencias: “Gerardo Chávez fue un referente indispensable del arte peruano contemporáneo”.

El legado que deja no se reduce a su obra plástica, aunque esta es vasta e influyente. También deja instituciones vivas, discípulos, museos, publicaciones y espacios donde el arte se mantiene. Fue, como lo resume Vicky Pareja, “una fuerza telúrica”. Un artista total, un gestor persistente, un hombre que entendió el arte como un puente entre el pasado y el futuro, entre la emoción y la memoria colectiva.

Reyam
outdoor

**Lima no se detiene.
Tu marca tampoco.**

Cada día, más de 24 millones de ojos recorren las calles de Lima.

Fuente: www.gob.pe



reyam.pe

Únete al estilo de vida **COSAS**

Se parte de la nueva plataforma de beneficios para suscriptores, con los mejores productos y servicios del país.



Gastronomía/
Cultura y Entretenimiento/
Estilo/
Bienestar/
Servicios Premium



CLUB COSAS

www.clubcosas.pe



Editora General ISABEL MIRÓ QUESADA DULANTO
Subeditora FIORELLA RAMÍREZ MENACHO
Editor Gráfico DIEGO TORRES CAICEDO
Editora de Sociales XIMENA MONTEVERDE TEMPLE
Editor de Entretenimiento DIEGO OCHOA ACOSTA

Redactores ALEJANDRO SALDAÑA, BELÉN MEDINA, DANIEL CRESPO, MARÍA SARCA ANTONIO, MERY JIMÉNEZ
Colaboradores ANI PICASSO, CARLOS CABANILLAS, IVAN KURIKOV, SEBASTIÁN ZAVALA, ÍTALO SIFUENTES
JUAN PAREDES CASTRO, KATE MOGOLLÓN, LUIS MARTÍN ALZAMORA, ROLLIN THORNE, SERGIO CORVACHO
Colaboradores de Gráfica RUTH ENCISO, VERÓNICA PFLUCKER, MIDCHEL MEZA, CHRISTIAN OSES, FRANCO ROSPIGLIOSI
KELLY GRANDA, MARLON MARTÍNEZ, DAVID TORRES, RENZO ALVARADO
Realización audiovisual RAÚL OLFER, ARIANA PITTMAN
Diseñadores JANNET ROMERO MANCISIDOR, RUTH VALDIVIA MARTÍNEZ
Corrector MARIANO OROSCO
Jefe de Producción JAVIER NEYRA
Coordinadora de Distribución FABIOLA FALEN
Social Media Manager ARANZA RÍOS TUESTA
Community Manager MELANIE MACURI

EDITORIAL ABRA EDICIONES S.A.C.

Directora ELIZABETH DULANTO DE MIRÓ QUESADA
Gerenta General ADRIANA MIRÓ QUESADA DULANTO
Coordinador Comercial ANDRÉS NOAIN
Ejecutivas de Ventas KATIA BEST, MABEL LUNA, DOLCA VELARDE, ELIZABETH VELA, ESPERANZA MONTOYA
Subgerente de Administración y Finanzas ENRIQUE QUEVEDO
Jefa de Facturación y Cobranzas ROSA JARAMILLO

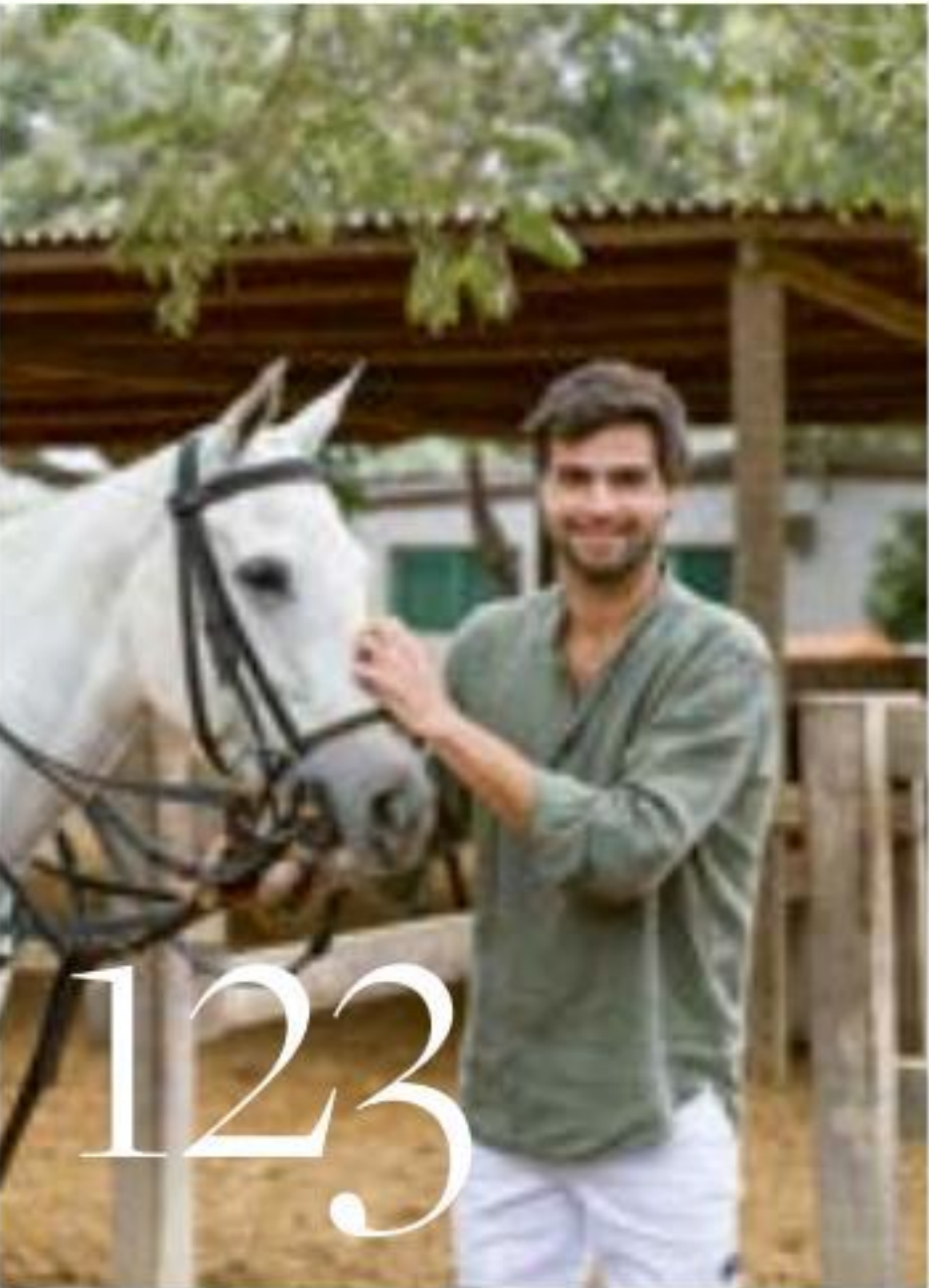
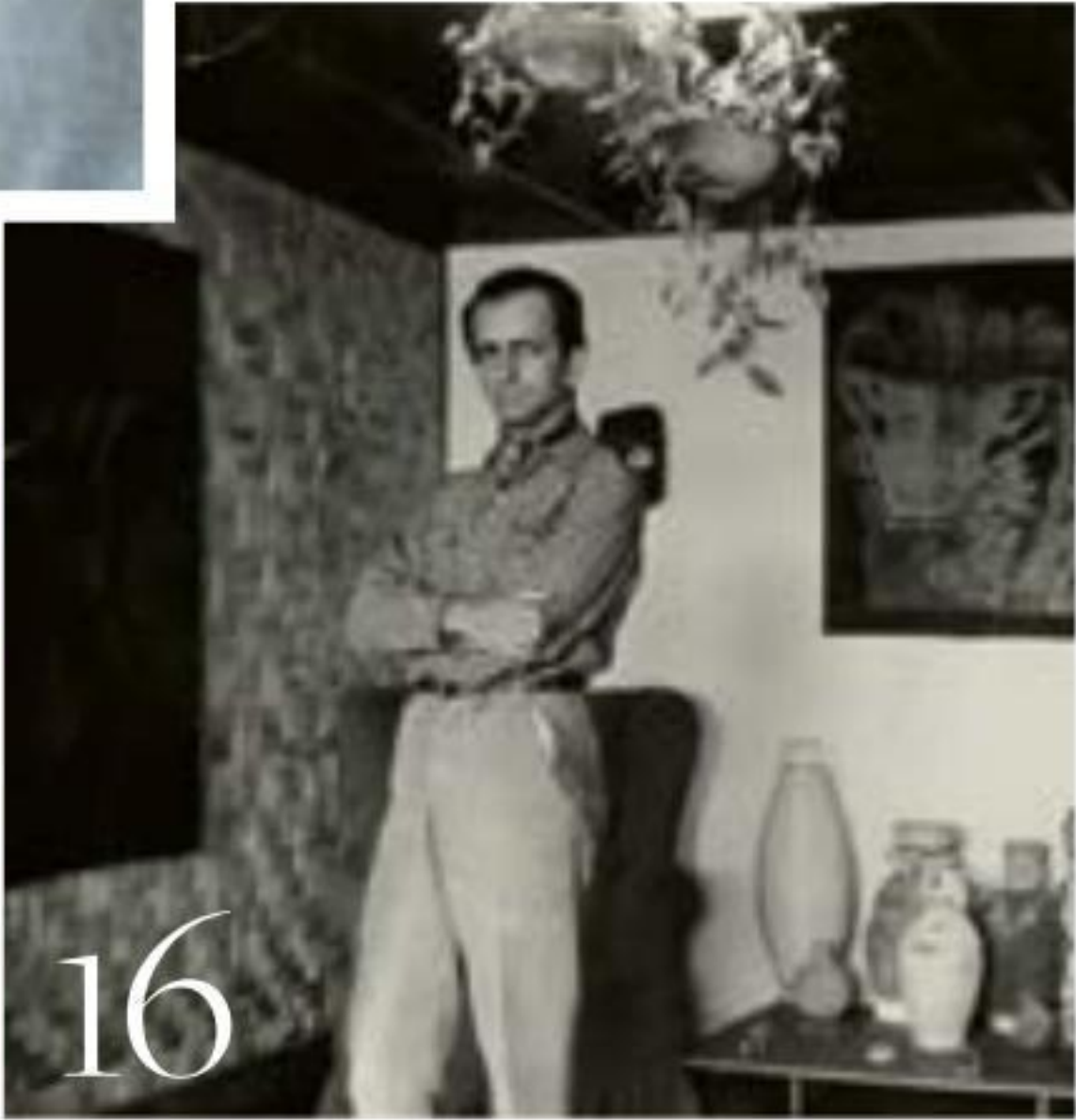
AFILIADA A LA SOCIEDAD INTERAMERICANA DE PRENSA (SIP), A LA WORLD ASSOCIATION OF NEWSPAPERS (WAN), A ANDA Y AL CONSEJO DE LA PRENSA PERUANA

Corresponsales
Hollywood YENNY NUN Roma VERÓNICA RAMÍREZ París JACQUELINE BEHRENS, CÉSAR DELGADO Londres CECILIA DE ORBEGOSO, GABRIELA OSTERLING,
ALESSANDRA RODRÍGUEZ California CARLOSCIURLIZZA

EDICIONES INTERNACIONALES

COSAS Ecuador, Directora PATRICIA SALAME
COSAS Bolivia, Directora CARLA TEJERINA
COSAS México, Director WALTER CORATELLA
COSAS Internacional Inc.

HECHO EL DEPÓSITO LEGAL EN LA BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERÚ N° 2001-2412
ABRA EDICIONES S.A.C.
EDICIÓN N° 749, JULIO 2025
INDUSTRIA GRÁFICA CIMAGRAF S.A.C., PASAJE SANTA ROSA N° 140 - LIMA - ATE
MIEMBRO DE LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE ANUNCIANTES DEL PERÚ - ANDA PERÚ
LIMA, PERÚ
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL DE ESTA REVISTA
Suscripciones 98239-0051 / SUSCRIPCIONESPERU@COSAS.PE
www.cosas.pe



100 AÑOS DE FERNANDO DE SZYSZLO | 16

Un homenaje con el recuerdo de sus amigos al gran artista plástico e intelectual que valoraba por sobre todo la amistad y el amor a su familia, sin dejar de mirar nuestras raíces en su obra.

DESDE EL PALACIO MUNICIPAL, RAFAEL LÓPEZ ALIAGA | 22

Tras volver de su viaje a California para traer los trenes Lima-Chosica, el alcalde de Lima anuncia que irá a El Salvador a firmar el convenio para deportar a delincuentes de alta peligrosidad.

NIKKEI UNIVERSAL | 28

Desde Italia, Micha trae a casa el galardón de The World's 50 Best, que reconoce a Maido como el Mejor Restaurante del Mundo. En entrevista, nos presenta a las personas clave de su éxito: su familia.

EL ÚLTIMO ESCRITOR DEL BOOM | 44

A sus 86 años recién cumplidos, conversamos con Alfredo Bryce Echenique, que aunque dice estar ya retirado de la escritura, es el decano indiscutible de las letras peruanas.

AREQUIPA, CAPITAL DE LA LENGUA | 90

El X Congreso Internacional de la Lengua Española se realizará por primera vez en Arequipa, donde se presentarán el rey Felipe y un discurso inédito de Mario Vargas Llosa.

LA RUTA GASTRONÓMICA DEFINITIVA EN CUSCO | 77

La Ciudad Imperial renueva su propuesta con cafés de especialidad, picanterías de antaño, cocina creativa y coctelería experimental.

COSAS NOW: RODRIGO VIELJEUX | 123

El deportista de 28 años, el único peruano de su generación en dedicar su carrera profesional exclusivamente al polo, nos recibe en su casa de campo familiar en Azpitia.



Fernando de Szyszlo rechazaba los homenajes y reconocimientos como los doctorados *honoris causa*, porque, según afirmaba, le robaban espacio al futuro.

Retrato de un amigo

A cien años del nacimiento de Fernando de Szyszlo, COSAS reunió las voces de sus grandes amigos, como Alonso Cueto, Ricardo Vega Llona, 'Lucho' Miró Quesada Valega, Roberto Dañino, Ricardo Luna, Fernando Carvalho y su hijo Vicente de Szyszlo, quienes compartieron sus recuerdos.

Por Alejandro Saldaña

“

Soy pintor. Esas dos simples palabras han dado sentido a toda mi existencia”. Así empieza “La vida sin dueño”, la biografía de Fernando de Szyszlo, uno de los artistas plásticos más importantes del Perú, cuyos trazos abstractos siguen dialogando con nuestra historia y geografía. Este julio, al cumplirse cien años de su nacimiento, sus memorias resuenan más que nunca: “¿Se explica la vida de una persona de forma aislada? Pienso que no. Yo soy más yo gracias a mis amigos y las personas que he amado, también con las que he discrepado, las que he perdido y hasta algunas que no llegué a conocer, como los artistas que he admirado y han dejado huella en mí”.

En 2008, COSAS conversó con él durante una muestra homenaje en el Museo Pedro de Osma. En esa entrevista, confesó que los *honoris causa* y las retrospectivas le provocaban más temor que orgullo. “Parecen despedidas. El pasado ocupa más sitio y el futuro se queda sin espacio”, decía. Aunque ya se había ganado al Perú con su obra, nunca sintió que alguna pintura lo representara del todo: “Por eso siempre digo que cada cuadro, para mí, ha sido una derrota”.

En 2016, un año antes de su muerte, lo volvimos a visitar en su casa de Ugarte y Moscoso, en San Isidro. A sus 91 años, meditaba sobre el célebre verso de Machado: “Caminante, no hay camino, se hace camino al andar”. Y concluía que lo más valioso de su largo trayecto no eran sus cuadros ni sus escritos, sino sus amigos. “Haberla vivido, sin duda –dijo entonces, con la mirada hundida bajo sus cejas despeinadas–. Haber tenido la suerte de encontrar personas tan valiosas como Octavio Paz, Vargas Llosa, Westphalen... En realidad, mis amigos siempre han sido escritores”.

Entre ellos estaban Alonso Cueto –quien lo conoció desde niño–, el exsenador Ricardo Vega Llona, con quien almorzaba cada jueves, el periodista Fernando Carvalho, habitual compañero de tertulias dominicales, y Luis Miró Quesada Valega, testigo frecuente de sus sesiones de pintura. También su hijo menor, Vicente de Szyszlo, que hoy, al cumplirse un siglo de su nacimiento y ocho años de su partida, vuelve a escuchar con emoción las voces de quienes lo conocieron.

A Szyszlo lo recuerdan como un hombre de intelecto agudo, capaz de desgranar detalles sobre arte, política o historia con la precisión de una enciclopedia. Elegante, irónico, culto y sutil, nunca perdía la cortesía ni siquiera en sus bromas. Además de pintor, fue escritor, crítico, docente, escultor, y, por encima de todo, un gran amigo.

Murió en 2017, a los 92 años, tras tropezar en la escalera de su casa en San Isidro. En el mismo accidente falleció su esposa, Liliana Yábar, con quien se casó tras su divorcio de Blanca Varela. Hoy nos queda su obra, pero también los recuerdos de quienes compartieron con él el camino. Tal vez, por su aversión a los homenajes, estas líneas no deban leerse como uno. Mejor pensarlas como un álbum abierto, repleto de memorias sueltas que piden una galería entera para cobrar vida.

EL ESPÍA DEL RETRATO

Alonso Cueto recuerda con cariño a “Gody” (como le decían de cariño sus amigos), y lo describe como “ese tipo de persona que animaba las reuniones y cuya sola presencia era impresionante por cómo lograba hacer que todo fuese tan vital”. Cuando habla de él, a su mente llegan varios momentos: sus numerosas reuniones



Lorenzo de Szyszlo junto a su padre, Fernando, y su hermano Vicente.

‘Gody’, como lo llamaban sus amigos, es recordado como un hombre con un gran intelecto y humor.



Fernando de Szyszlo, Octavio Paz, Damián Bayón, Mario Vargas Llosa y Guillermo Cabrera Infante.



Fernando de Szyszlo tuvo dos hijos con Blanca Varela: Lorenzo y Vicente.



Serie “Mar de Lurín”, 1989. Szyszlo se inspiró en el valle de Lurín, un desierto desolado, pero cargado de presencia ancestral y espiritual.



Fernando Carvalho recordó momentos y anécdotas vividos con Gody y su familia en París y Lima.



Alonso Cueto, Fernando de Szyszlo y José Miguel Oviedo, en febrero de 2016.

con el escritor José Miguel Oviedo; los diversos e ingeniosos chistes que se sacaba del bolsillo para hacer reír a todos; su amor por los autos y la conducción, que lo llevaron a manejar hasta sus últimos días; las reuniones a las que iba de pequeño en la peña Pancho Fierro, y donde Fernando una vez se puso un huaco en la cabeza como broma; y aquellas grandes fiestas de cumpleaños en Ugarte y Moscoso, donde se reunían varias personas para celebrar al pintor, ocasionalmente entre recitales de música con cuarteto, piano, clarinete y hasta flauta.

Curiosamente, la amistad entre Alonso Cueto y Fernando de Szyszlo empezó casi como un acto de espionaje doméstico. Los padres del escritor eran grandes amigos del pintor, quien los visitaba con frecuencia. “Lo vi en casa muchas veces antes de saber que era un gran artista”, recuerda Cueto.

Todo cambió el día en que subió a la biblioteca y sorprendió a Szyszlo pintando. “Estaba haciendo un retrato de mi padre, que posaba para él. Le decía: ‘Me han dicho que no sé hacer retratos, así que voy a hacer uno tuyo para demostrar que sí puedo’. Yo los espía desde un rincón, sin que se dieran cuenta”, rememora. Más que la escena del retrato, lo que Cueto no olvida es la intensidad con la que pintaba: “La concentración, esa firmeza o entusiasmo –no sé cómo llamarlo– con la que ‘Gody’ trabajaba”. Esa energía, tal vez, respondía a una constante insatisfacción creativa. Como contó su hijo Vicente: “Nunca era fácil para él encontrar satisfacción. Siempre intentaba ser mejor”.

Cueto lo comprendió tiempo después, durante una visita a Szyszlo en Villa del Este, Tívoli. “Se bajó de un auto hermoso. Yo, con ingenuidad, le pregunté: ‘¿Y tú piensas cinco o seis horas al día?’”. Me miró y respondió: “Un poco más”.

SEXO Y PODER

Fernando de Szyszlo era también un lector voraz, melómano y apasionado de la arquitectura. Así lo recuerda el periodista Fernando Carvalho, quien lo conoció como profesor en la PUCP, pero con quien compartió más tiempo en París, donde coincidieron por una temporada junto a Liliana Yábar. En una de sus excursiones visitaron Auvers-sur-Oise, el pueblo donde Van Gogh pasó sus últimos días. Décadas más tarde, ya en Lima, su amistad continuó con una nueva rutina: reunirse los domingos en casa para ver programas políticos. “Tenía una mirada extraordinaria sobre la actualidad. Era un hombre con gran profundidad y una admirable sutileza poética”, señala Carvalho.

Entre esas conversaciones dominicales, recuerda especialmente la “radical oposición” de Szyszlo al Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú. Le molestaba que llevara ese nombre porque –según decía, desde los años 40– consagraba la postergación de una mirada artística sobre nuestro pasado, subordinada a la arqueología. Para Carvalho, aunque el museo recibió una de las mayores inversiones culturales del país, los gobiernos posteriores lo han mantenido vacío desde hace casi una década. “Gody me dijo: ‘Voy a ir al Congreso y hablaré en la Comisión de Cultura contra ese museo’”, recuerda. Carvalho le advirtió que el presidente de esa comisión era fujimorista. “Sí pues, me tragaré ese sapo”, le respondió Szyszlo, decidido. Con ayuda de su amigo, logró agendar la cita y asistió a declarar su postura frente a un auditorio hostil. “No es que estuviera de acuerdo con él, pero era impresionante verlo dar la cara por una convicción que sostenía desde los años 40”.

Otro recuerdo entrañable tiene que ver con un libro: “Sexo y



Fernando de Szyszlo y su esposa Liliana Yábar, con quien estuvo casado durante veintinueve años. Ambos fallecieron el mismo día, debido a un trágico accidente doméstico.



Fernando de Szyszlo y Ricardo Luna Mendoza, poco antes de la culminación de la escultura “Intihuatana”, en el parque Salazar, de Miraflores.

poder en Roma”, de Paul Veyne. Szyszlo lo regaló a Carvalho, pero años después, cuando supo que su amigo volvería a París, le pidió que se lo trajera. Extrañado, Carvalho le recordó que ya se lo había dado. “Sí, pero esa edición de bolsillo no tiene fotos”, le explicó Fernando, que insistió tanto con el encargo que incluso lo llamó para recordárselo. “Nunca antes me había llamado para recordarme algo. Sabía que si asumía un encargo, lo cumpliría; tengo buena memoria y siempre tomo nota”, dice Carvalho.

Cuando se reencontraron en Lima, un domingo cualquiera, Carvalho le entregó el libro. Szyszlo lo abrió de inmediato, no para ver escenas eróticas, sino en busca de una imagen en particular: la de un pintor romano que trabajó para el emperador Tiberio en Capri. Ese artista, cuenta, torturó a un esclavo para retratarlo sufriendo. Le rompió un hueso del brazo y, cuando el hombre suplicó que se detuviera, se negó: sabía que si paraba, no podría terminar el cuadro. “Es curioso cómo Fernando, una persona incapaz de violencia, se sentía fascinado por este tipo de historias. Tenía un ideal absoluto de la pintura”, reflexiona el periodista.

Ese intercambio quedó grabado por una razón dolorosa: ocurrió el último domingo que se vieron. Habían quedado en asistir a un concierto al día siguiente, pero esa misma tarde Carvalho recibió la noticia de su muerte. “Haberlo conocido y frecuentado es uno de los grandes regalos que me ha dado la vida”.

RELIGIÓN CULINARIA

El empresario y político Ricardo Vega Llona lo retrata como un hombre elegante, fino y profundamente coherente, tanto en lo público como



‘Lucho’ Miró Quesada Valega y Fernando de Szyszlo junto a Bernardo y Álvaro Roca-Rey Miró Quesada.

“Yo siempre he sido reacio a los reconocimientos. Nunca los he buscado. Sin embargo, más vanidoso me parece rechazarlos que aceptarlos”.

en lo íntimo. “Era muy predecible”, dice, no por monótono, sino por su fidelidad a sus ideas y costumbres, al punto que sus amigos podían anticipar sus opiniones. A la hora del almuerzo, recuerda, Szyszlo llevaba su propio pan –el tradicional, “no ese moderno que ahora sirven”– a los restaurantes, no tomaba vino, pero sí dos vasos de vodka sin problema, y rechazaba la cocina sofisticada en favor de la comida criolla con sabor a casa. “Era chapado a la antigua, de piropos bonitos. Imposible que una señora se ofendiera: era muy fino. En sus años más joviales, era coqueto y gracioso”.

Desde finales de los años ochenta, ambos formaron parte de un grupo de amigos que se reunía todos los jueves a almorzar en Lima, sin importar la estación. “Creo que ‘Gody’ fue uno de los fundadores, junto con Carlos Ferreyros. También estaban ‘Mañuco’ Bustamante, ‘Lucho’ García Miró, ‘Pipo’ Thorndike, ‘Pipo’ Valdivieso, ‘Kike’ Normand’... y luego me invitaron a mí”. Con el tiempo, la mesa se llenó de periodistas, artistas, empresarios y escritores, entre ellos Mario Vargas Llosa, amigo cercano de Szyszlo, quien también lo acompañaba en las escapadas de verano al sur de Lima. “Pasábamos fines de semana en La Quebrada. Mario iba mucho, porque ahí vivía su cuñado y primo hermano, Lucho Llosa”.

La amistad entre Ricardo y Fernando se consolidó entre 1988 y 1990, e incluyó también a sus familias. “Él con mi esposa e hijos, y nosotros con Lila y Vicente”. Tan cercanos fueron que Vega Llona lo acompañó también en los momentos más duros, como la muerte de Lorenzo, su hijo. “Eso lo destruyó. Guardó un silencio que respetamos. El sufrimiento fue constante; cuando lo mencionaba de forma fugaz, se notaba la angustia”.

Detrás: Roberto Dañino, Emilio Jiménez, Carlos Ferreyros, Luis García Miró, Ricardo Vega Llona, Manuel Bustamante, John Youle y George Gruenberg. Delante: Freddy Cooper, Carlos Pareja, Danilo Balarín, Gody Szyszlo, Alfredo de Toro y José Antonio García Belaunde.



Ricardo no sabe si Fernando y Lorenzo estarán ahora juntos en algún otro plano. Su hijo Vicente ha dicho que su padre no creía en un “más allá”, pero si existiera, imagina que también estarían allí los amigos del grupo de almuerzos, muchos de los cuales ya han partido. “Era un grupo muy agradable”, dice. “Para Fernando, creo, era una de sus rutinas favoritas”. Y si hoy pudiera dirigirle una última palabra, solo tendría una pregunta: “Gody, ¿dónde te provoca almorzar el jueves?”.

PINTEMOS JUNTOS

El empresario y periodista Luis Miró Quesada Valega evoca a Fernando de Szyszlo como un creador profundamente singular. Hasta el día de hoy, recuerda que por su pasión y disciplina apenas dormía cinco horas y, al caer la noche, se levantaba a las dos o tres de la mañana para pintar las cosas que se le venían a la mente en ese momento. Miró Quesada también fue testigo del amor entre Fernando y Lila. De esta última recuerda que –como está escrito en la biografía de Szyszlo– una razón por la cual Lila –que ya sabía que su esposo era coqueto– no se perdía ningún coctel; era para no dejarlo solo y acompañarlo por todos lados. “Ya lo conocía”, agrega.

Lucho –como le llaman los amigos– alguna vez veraneó junto a ‘Gody’ en La Quebrada, y cuenta que su estudio no miraba al mar; él ya tenía la idea de lo que iba a realizar, y como era melómano, se abstraía escuchando al compositor Aleksandr Skriabin. Lucho recuerda que revista COSAS lo invitó a participar en



Fernando de Szyszlo junto al periodista mexicano Fernando Benítez y Mario Vargas Llosa.

“Finalmente, a los 91 años, me doy cuenta de que el destino no era un cuadro, sino la persecución de un cuadro. O sea que Machado tenía razón: el camino se hace al andar”.

Pintemos Juntos, y le tocó hacerlo con él, y que Fernando no pintó absolutamente nada. “Tengo la satisfacción de que no puso ni una sola brochada de pintura en el cuadro; lo hice yo”, explica sobre su propia creación. Hoy, ‘Lucho’ revela que tiene cuatro cuadros de Szyszlo en su casa de Lima. “Mi padre –Luis ‘Cartucho’ Miró Quesada Garland– tenía algo así como catorce obras de Szyszlo. Entonces, cuando se casa por segunda vez, ‘Gody’ le da como regalo de matrimonio un cuadro muy bonito: un cuadro con fondo azul. Y su esposa, Alicia, decidió que el cuadro de ‘Gody’ me lo regalaran a mí”, rememora.

En el centenario de su viejo amigo, con quien compartió

momentos desde muy joven, ‘Lucho’ recuerda algo que le dijo en el 59, cuando se estaba preparando para ingresar a la PUCP: “Mejor rómpete el alma estudiando y trata de ingresar, porque si no lo haces vas a tener que pasar por esto varias veces más. En lugar de tomar la cosa a la ligera, mejor haz un solo gran esfuerzo antes de tener que volverlo a intentar todo”.

‘Lucho’ no solo logró ingresar, sino que llegó a convertirse en un gran empresario, periodista y presidente del Grupo El Comercio.

VELOCISTA DE LA RISA

“Manejaba a toda velocidad cada vez que subía en el carro con él”, recuerda Ricardo Luna, exministro de Relaciones Exteriores y amigo cercano desde los años sesenta. Juntos viajaban a Paracas,



Roberto Dañino destaca la fuerza intelectual y ética de Szyszlo, así como la profundidad de sus conversaciones, que todavía extraña.

recorrían Lima o iban al cine. “Maya, mi esposa, y yo le decíamos: ¿Pero cuáles es el apuro?’. Y él respondía: ‘No, no, no te preocupes’”, cuenta con humor. Szyszlo tenía un espíritu rápido, tanto en el humor como al volante, y una fascinación por los autos que lo llevaba a cambiarlos cada año. Mantuvo ese entusiasmo hasta los noventa. “No era inconsciente, pero le encantaba manejar rápido”, apunta Luna.

Cuando no estaban sobre ruedas, compartían horas en el estudio de Fernando, donde pasaban tardes enteras entre pinturas, música y largas conversaciones. Durante un tiempo vivieron cerca, así que solían reunirse los domingos junto a Fernando Carvallo. “Nos sentábamos a las cinco y terminábamos a las once de la noche, sin darnos cuenta... sobre todo nos reíamos mucho”, recuerda Luna. También fue testigo de la relación de Szyszlo con Blanca Varela, a quien describe como “graciosísima, irreverente y nada solemne”. En sus mejores momentos, la pareja compartía una complicidad entrañable. “Ella le tomaba el pelo y él se dejaba”, dice. Esa misma ligereza marcaba la amistad de Fernando con José María Arguedas, a quien conoció en los años sesenta, en reuniones de la peña Pancho Fierro. “Se tomaban el pelo mutuamente. Muchos creían que Arguedas era sombrío, pero no era así. Había bromas, pero también conversaciones profundas sobre el país”.

Roberto Dañino, otro de sus grandes amigos, lo evoca como alguien con “más proyectos que recuerdos y más ilusiones que memorias”. Fue Szyszlo quien lo introdujo al arte precolombino y a comprender su fusión con el arte moderno, lo que lo impulsó a formar su propia colección. También lo invitó, siendo joven, al Grupo de los Jueves, donde compartía mesa con Vega Llona, Vargas Llosa y otros personajes ilustres. “Aún extrañamos su fuerza intelectual, su ética y nuestras amenas conversaciones”, dice. Recuerda, además, un gesto que resume bien su generosidad: “Tuvo la gentileza de venir a mi casa a restaurar personalmente un quíñe en un díptico que le había comprado años atrás”. Quizá ese acto lo defina mejor que cualquier otro: un artista brillante, pero también un amigo entrañable, comprometido con las personas que quiso y con el país que amó, al que dedicó, sin descanso, sus ideas, sus palabras y su obra hasta el último día.



Dañino nos dice que así quedó su taller al momento de su partida, con “más proyectos que recuerdos y más ilusiones que memorias”.



En casa de Roberto Dañino, restaurando un quíñe en un díptico que le había comprado. Un gesto que resume bien su generosidad.

RAFAEL LÓPEZ ALIAGA

Desde Palacio

(Municipal)

Tras volver de su viaje a California para traer los trenes Lima-Chosica, el alcalde de Lima habla de la presidenta y su posible vacancia presidencial, de la inseguridad ciudadana y la guerra de fiscales, y de sus ideas de gobierno para una posible candidatura presidencial. Y además, anuncia que irá a El Salvador a firmar el convenio para deportar a delincuentes de alta peligrosidad.

Por Isabel Miró Quesada

¿Cómo vio los trenes en su último viaje?
Hay un cambio tecnológico que es evidente. Es un material que está en buen estado, en la mitad de su ciclo de vida. Porque el ciclo de vida de una locomotora es de ochenta años. Es como un avión. Solo hay que darle mantenimiento gringo. Tiene todos los estándares de calidad. Tiene aire acondicionado y baños... La gente irá sentada. Va a funcionar como en Estados Unidos: compras por el celular el asiento numerado y ya no haces cola ni vas a la boletería. De frente vas a tu sitio.

¿Se pagará con la tarjeta del Metropolitano o el tren eléctrico?
No, en el Perú tenemos un sistema más simple, que es el Plin y el Yape. Menos papeles. Entrás a la aplicación, eliges tu asiento y pagas. Y si el tren está lleno, compras en el siguiente.

Imagino que es muy pronto para calcular la tarifa.
Prefiero no adelantar nada, porque eso está en pleno proceso.

¿Hay la posibilidad de que llegue hasta el Callao?
El MTC debería permitir que vaya hasta el Callao. ¿La línea 2 del metro cuándo la harán? Eso va a ser hasta el 2028, 2029, 2030. Sería práctico ir hasta el Callao, le arreglaría la vida a mucha gente.

¿Cuándo están llegando los trenes?
Ahorita, el 10 de julio. La fecha esperada del inicio de la travesía al Callao es el 28 de junio. Luego el mismo buque regresa a Stockton (California), son nueve días, luego embarca el segundo cargamento, que son cuatro días, y después regresa. Y después entra en marcha blanca.

¿Llegará a octubre? Es la fecha límite para renunciar a la alcaldía.
Sí, claro. Límite para ti, para que te lances... El 29 de agosto ya estará toda la mercadería en el Callao. Muerto el pollo.

¿Cómo evaluar al gobierno en estas últimas semanas?
El tema de seguridad nos sigue preocupando. No hay acción de

La ruta ferroviaria entre Chosica y Cercado de Lima tendría asientos numerados y se pagaría con Plin y Yape, según Rafael López Aliaga.





“No hay un centavo invertido en inteligencia. Entre lo que habló el premier y lo que vemos hoy, ha muerto más gente”.

López Aliaga critica a Dina Boluarte por sus deficiencias en el tema de seguridad ciudadana, y cuenta que envió una propuesta con once puntos clave que hasta ahora han sido ignorados.

parte de la señora. No hay un mango ni un centavo invertido en inteligencia. Todas son palabras. Entre lo que habló el premier y lo que vemos el día de hoy ha muerto más gente. No hay ningún cambio en la estrategia.

¿Renovación Popular podría estar en la Mesa Directiva?

No, ni hablar...

¿Podrían apoyar la vacancia presidencial?

La vacancia se verá a partir del 28 de julio. A partir del 28 de julio puede irse la presidenta sin que se disuelva el Congreso. Ojo.

¿Depende del discurso de Fiestas Patrias?

En el discurso puede decir cualquier cosa. Queremos ver hechos concretos. Sigue muriendo gente. Siguen matando gente. Yo

mandé una propuesta. Once puntos claves. Facilito. Hay que darle la última oportunidad. Ya nos ha mecido año y medio. Un punto es que el crédito suplementario que ha pedido solo vaya a seguridad ciudadana, no a Petroperú. Yo voy a ir a El Salvador por invitación del alcalde.

¿Enviaré a cinco mil delincuentes ranqueados a El Salvador?

Cinco mil malandros, asesinos. Terrorismo urbano. Solamente anunciar es disuasivo para cualquier jefe del Tren de Aragua. Voy a hacer un convenio directamente con El Salvador. Quiero traer por escrito el acuerdo. Ahí estará el costo real, el diseño y el convenio de gobierno a gobierno para hacer las cárceles acá, para hacer los CECOT (Centro de Confinamiento del Terrorismo) en Perú. Aquí no se dan cuenta de que cada día que pasa es un día más que no botamos del Perú a los cabecillas. Y

cada día mueren diez o veinte personas. No es gratis: no tomar decisiones nos cuesta vidas.

¿Qué piensa del lío en el Ministerio Público entre las dos fiscales, Delia Espinoza y Patricia Benavides?

Veo que la JNJ ha pedido policías para intervenir. Si te llega la sentencia de una institución que la Constitución ampara, no puedes estar interpretando esa sentencia.

Puedes apelar, pero debes obedecer.

Tú apelas si quieres. Si quieres te das a la fuga, si te parece injusto. Pero no puedes atornillarte en el puesto. Si no, se rompe todo el sistema de autoridad. Sinceramente, es la primera vez que veo esto en mi vida. Es un caso único en la tierra. Es una sentencia con nombre y apellido. Acá y en China es la resistencia a la autoridad.

No sé qué otro delito hay.

¿Va a haber una ciudad Castañeda Lossio en Ancón?

Queremos hacer una ciudad piloto. Ciudad Bicentenario. Quiero demostrar que sí se puede hacer. Tenemos esos bonos de Techo Propio y el terreno eriazos frente a Ancón. Es para la gente que vive en la punta del cerro, muriéndose de sed, sin vías de comunicación. Bajamos los cerros, hacemos un bosque forestal y que la gente viva ahí dignamente. Hay que obligar a Sedapal a comprar el agua. Puede venir una persona del mundo árabe con sus plantas desalinizadoras, sacan el agua del mar, le quitan la sal y Sedapal firma el contrato. Es fácil de hacer. Y el otro tema es que las personas que tienen piscina grande paguen S/500 al mes. Muchos pagarían sabiendo que esa plata no va a Sedapal, sino a un fondo de fideicomiso de infraestructura popular. Claro que pagarían.



Rafael López Aliaga es uno de los nombres que más suenan para las próximas elecciones, pese a que hasta ahora no ha confirmado que se lanzará como candidato presidencial.

“Hay que liberarnos de gente que vive de la teta del Estado y no hace nada”.

¿El 12 de octubre irá a un retiro espiritual para decidir su candidatura?

Iré a un retiro espiritual a ver qué va a ser de mi vida. Porque este tema no es fácil. Hay gente que entra a ver qué chapa, sin preparación en el sector público ni en el privado. Hay que dar una ley donde haya ratios de eficiencia para ministerios. Dentro del plan de gobierno en el que estoy participando estamos incluyendo una reducción del Estado brutal, nunca antes vista. Ni en Argentina. Vamos a reducir todo a seis ministerios, nada más. En el plan del 2021 ya decíamos ocho. Ahora serán seis. Hay uno clarísimo, que es Producción. Otro que es Talento Humano, Desarrollo Social. Un ministerio de Seguridad Nacional. Hay que liberarnos de tanta

gente que vive de la teta del Estado y no hace nada. Y eso lleva a que el monto de OXI (Obras por Impuestos) crezca de manera exponencial. Porque el feed de un impuesto al final es hacer obra. Entonces, la gran empresa nos puede pagar con obra terminada, pero con supervisión de primer nivel, triple A, internacional. No como el aeropuerto. No puede ser que arranques y no haya mangas. Pésimo arranque. De ese contrato ya dudo, quién lo hizo, pues. Todo parte de un contrato mal hecho.

Fotografía: Isabela Díaz Gardini y Nicholas Koch.
Video: Nicholas Koch e Isabela Díaz Gardini.
Asistencia de Luces: Nicholas Koch.



Juan de Dios Olaechea, presidente del directorio de Ferrocarril Central Andino; Michelle Bouchard, representante de Caltrain; Anthony J. Blinker, exsecretario de Estado USA; Rafael López Aliaga, alcalde de Lima; Raúl Pérez Reyes, exministro de Transportes y Comunicaciones; y Stephanie Syptak-Ramnath, embajadora de USA en Perú. Lima, noviembre de 2024.



“Haremos que la gente que vive en los cerros, lo haga dignamente”.

Rollin Thorne Davenport / OPINIÓN



Asesor parlamentario en el Congreso de la República.

La trampa de la tramitología

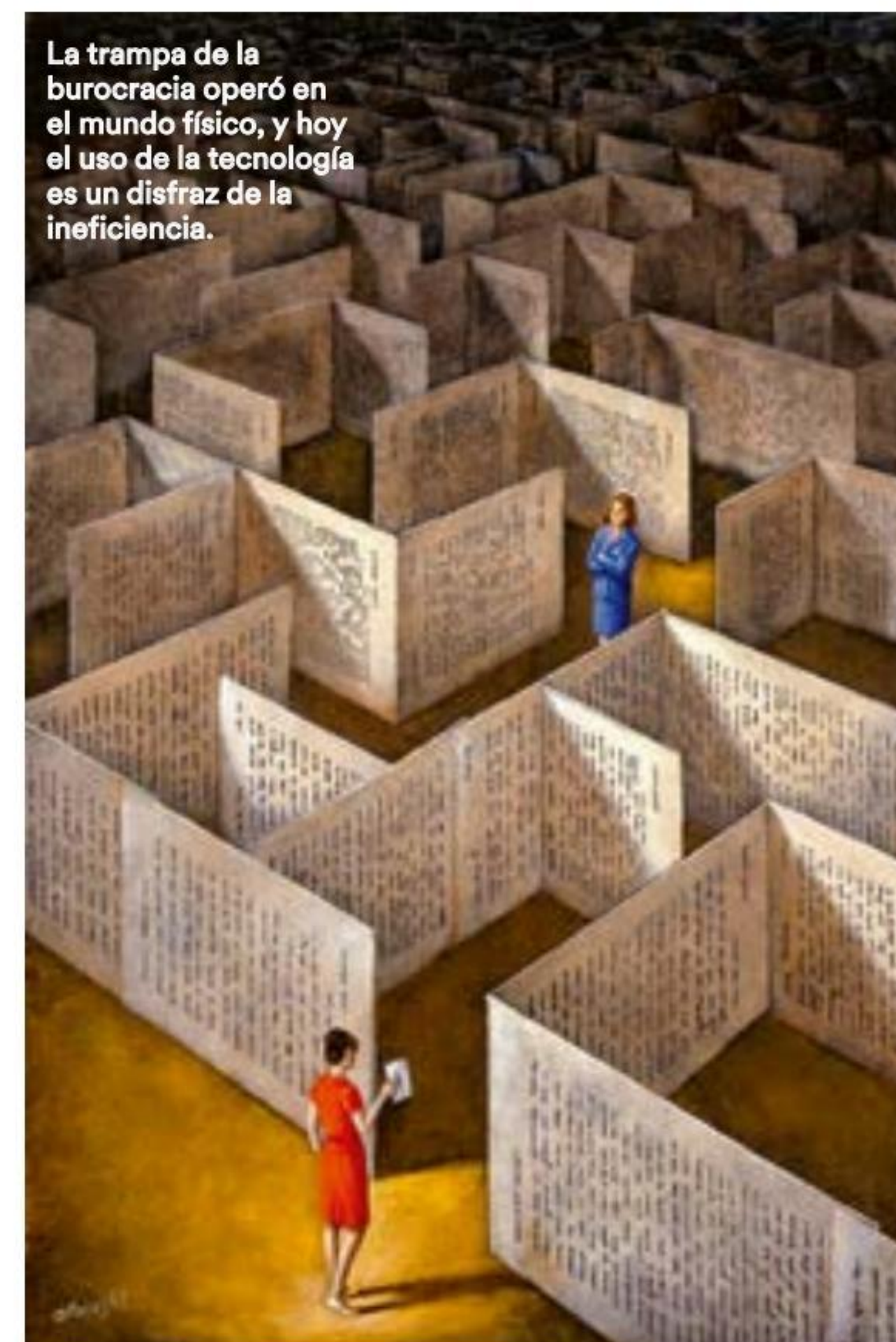
El Perú digitaliza sus trámites, pero mantiene el mismo espíritu ineficiente: procesos innecesarios, datos redundantes y plataformas mal diseñadas que complican la vida al ciudadano. Migracheck es solo un ejemplo.

Uno de los obstáculos más persistentes para el desarrollo es, sin duda, la nociva cultura de la tramitología que caracteriza al Perú. Es el exceso de procedimientos, formularios y exigencias administrativas que, lejos de ordenar, terminan desalentando la inversión privada, ahuyentando al ciudadano y saboteando cualquier intento de promover la eficiencia estatal. Durante décadas, esta trampa burocrática operó en el mundo físico: oficinas repletas de expedientes, colas interminables y documentos que se extraviaban en la inercia institucional. Hoy, en teoría, el país avanza hacia la digitalización del Estado. Sin embargo, en la práctica, lo que se ha digitalizado muchas veces no es la solución, sino el mismo problema de siempre.

Un ejemplo relevante de esta cultura burocrática es el pre-registro migratorio implementado recientemente en el nuevo aeropuerto internacional Jorge Chávez, conocido como Migracheck. Este sistema obligatorio, que debía representar una mejora en el control migratorio de los viajeros, ha terminado por resucitar digitalmente los viejos formularios de papel con la misma lógica burocrática de siempre. En lugar de simplificar el proceso de entrada y salida del país, ha introducido un trámite más que recae íntegramente en el viajero sin una justificación clara de su utilidad real.

Basta revisar el tipo de preguntas que incluye el formulario: se solicita, por ejemplo, la ocupación del pasajero y los códigos de los aeropuertos de salida y llegada. Estos datos, que podrían obtenerse automáticamente con el número de vuelo –información que el sistema ya exige–, se le piden al usuario como si el Estado no tuviera forma de procesarlos por sí mismo. Se trata de un formulario innecesario que solo traslada al ciudadano la carga de un sistema ineficiente, replicando digitalmente la misma lógica desarticulada del Estado tradicional.

Este ejemplo refleja un problema estructural más amplio. En muchos sectores, digitalizar no ha significado simplificar procesos. Lo que se ha hecho en realidad es trasladar trámites obsoletos al



La trampa de la burocracia operó en el mundo físico, y hoy el uso de la tecnología es un disfraz de la ineficiencia.

En lugar de diseñar plataformas al servicio del usuario, muchas entidades públicas operan con el criterio de “pedir por si acaso”.

entorno virtual sin revisar si tienen sentido, si se duplican o si cumplen alguna función concreta. En lugar de diseñar plataformas al servicio del usuario, muchas entidades públicas siguen operando con el criterio de “pedir por si acaso”, acumulando datos y pasos sin conexión ni propósito tangible.

Si el Estado busca modernizarse en serio, debe empezar por cambiar su forma de pensar y operar. Digitalizar procesos no basta. Se necesita una revisión profunda de los procedimientos, una eliminación real de requisitos innecesarios y una aplicación efectiva de principios como el silencio administrativo positivo y la interoperabilidad entre entidades. La tecnología solo es útil si facilita; si se usa para replicar la misma maraña burocrática, se convierte en un disfraz más de la ineficiencia.

Promover la inversión privada, facilitar el turismo, fomentar el emprendimiento o incluso realizar gestiones cotidianas ante entidades públicas no debería ser una carrera de obstáculos. Un Estado moderno no es aquel que tiene más plataformas digitales ni más procedimientos, sino el que respeta el tiempo de las personas, ofrece servicios claros y no se entromete donde no tiene que hacerlo. Si seguimos digitalizando formularios absurdos y trámites sin sentido, lo único que lograremos es mantenernos en el mismo punto de partida.



Micha, fundador de Maido, logra escalar al puesto 1 en la lista global de 50 Best.

¡IrasShai, MiSha!



Micha con el equipo de Maido, consagrados como campeones del mundo.

Una nueva estrella brilla en el firmamento de la gastronomía global: Maido, de Mitsuharu “Micha” Tsumura, ha sido consagrado como el Mejor Restaurante del Mundo por la prestigiosa lista “50 Best”, coronando a la cocina nikkei como una de las manifestaciones fundamentales de la comida peruana y consolidándola como una corriente que proyecta comerse al mundo. En esta entrevista, el chef nos presenta a las personas clave de su éxito: su familia.

Por Renato Velásquez Fotos de Roberto Huarcaya

En la esquina de San Martín con Colón, en Miraflores, el mejor cocinero del mundo mira a diestra y siniestra, hace visera con su mano para protegerse del sorpresivo sol que brilla en esta mañana invernal y señala unas piedras decorativas cerca de la entrada de Maido. “Ahí puede ser”, indica. Lo sigue Roberto Huarcaya, el último representante peruano en la Bienal de Venecia, con su pesada cámara fotográfica al hombro. Mitsuharu “Micha” Tsumura sube a un pequeño muro, y Huarcaya se acuesta sobre las piedras para hacer una foto a contrapicado. Dos artistas, reconocidos mundialmente, frente a frente.

La foto más entrañable vendrá después: el padre, la madre, la hermana y la novia de Micha también están aquí para formar parte de la sesión. El chef reconoce que Maido ha sido, desde el inicio, un esfuerzo familiar, en el que cada una de las personas que integran el retrato ha cumplido un rol especial, además de su equipo del restaurante, por supuesto, al que Micha siempre considera parte esencial del reconocimiento.

Han pasado solo siete días desde que Maido se consagró como el número 1 de la lista “50 Best Restaurants” en Turín, y desde entonces la familia ha vivido una vorágine de emociones.

Pero hoy Mitsuyuki, el padre de Micha, se remonta a dieciséis años atrás, cuando compró esta casa para que su único hijo varón montara su primer restaurante. “Entonces Micha me dijo: ‘Voy a hacer de este restaurante uno de los cien mejores del mundo’. Yo pensé que estaba loco. ¿Qué cosa está hablando? Nunca va a llegar. Al mismo tiempo, yo pensaba: ‘Bueno, tengo mi agencia de turismo y puedo traer a los grupos a comer acá. En el peor de los casos, si nos va mal, ponemos un chifa al paso’”, cuenta y suelta una risotada.

Mitsuyuki Tsumura llegó de Japón hace cuarenta y siete años. Después de muchas peripecias, fundó Mickey Tours, una exitosa agencia de viajes. Así conoció a Carmen, su esposa y madre de Micha. Ella llegó a comprar un pasaje y ambos sintieron el flechazo. Mitsuyuki es la persona que Micha más admira en el mundo, como lo confesó en una carta publicada por COSAS con motivo del Día del Padre del año pasado:

“Es una persona que salió de la nada, que llegó con una mano adelante y otra mano atrás, sobre la base de una filosofía que solo pude entender luego de vivir en Japón. Tiene una sabiduría y una forma de ver la vida y el trabajo que pocas personas tienen; una genialidad y un olfato en los que confío mucho. Hasta el día de hoy, muchas de las decisiones importantes se las consulto”, escribió Micha.



Mitsuharu Tsumura recibiendo el premio por Maido, el restaurante número 1 en el mundo.

Carmen, la madre del cocinero, recuerda el objetivo que se trazó su hijo: “Cuando Micha abrió Maido, me dijo: ‘Mi sueño, y lo voy a lograr, es que la cocina nikkei sea reconocida en todo el mundo’. Por eso, apenas llegó del viaje, le dije: ‘Ya está, tu sueño se ha cumplido’”.

Hace diez años, cuando ingresaste por primera vez a la lista “50 Best” gracias a tu menú amazónico, dijiste que la próxima gran corriente gastronómica mundial sería la cocina nikkei. ¿Crees que se ha logrado?

Probablemente la nikkei sea la cocina de exportación peruana más importante que existe hoy en día. Lo ves en Europa, en Oriente, en Dubái, en Latinoamérica... nosotros no nos hemos expandido tanto porque nos hemos enfocado en Maido, Karai (Santiago de Chile), Mai Mai (Panamá), Tori, nuestra pollería, y las salsas MT, que es lo que hemos creado para ser no solamente un restaurante creativo, sino también para hacer un pollo a la brasa, una buena mayonesa, un buen ají para comer en casa, una buena pasta para preparar papa a la huancaína, y que eso se vaya al mundo. Pero sí, creo que el concepto nikkei en el Perú está fortísimo, y en el mundo, es lo que el extranjero busca tener más cerca. Así que eso: check. Logrado.

En aquella época, COSAS te preguntó cómo veías Maido en diez años, es decir, 2025, y nos dijiste: “Cerrado”. Felizmente, cambiaste de opinión y hoy eres el número uno.

Yo suelo cambiar mucho de opinión, en general, y mi familia me lo dice. Pero también he aprendido que uno es feliz por la gente que viene al restaurante, y ese es el pilar de Maido: hacer felices a las personas dándoles una experiencia increíble. Las personas que estamos en este rubro tenemos vocación de servicio, y yo la he tenido desde chiquito.

Su hermana Tessy lo confirma. Ella cuenta que, cuando eran niños, sus padres trabajaban de sol a sol, y Micha, consciente de su sacrificio, quiso preparar la casa como si fuera un hotel, para recibirlos a su retorno de la oficina. “Acomodamos la cama con las toallitas encima, enchufamos la cafetera en el baño, porque no sabíamos cómo conectarla en la cocina... al final se nos derramó todo. Pero él tenía ese tipo de ocurrencias”.

Micha asegura que ese espíritu servicial lo impulsó a dedicarse al mundo de la hospitalidad, y que ese rasgo de su personalidad está muy presente en el ahora mejor restaurante del mundo.

EVOLUCIÓN CONSTANTE

¿Cuál es el futuro de Maido?

Seguir haciendo lo que hemos venido haciendo. Mucha gente me pregunta si habrá cambios. Yo creo que los cambios son constantes en el restaurante. Lo dijo el libro “Nikkei es Perú” que publiqué junto a Josefina Barrón hace más de diez años: la vida es movimiento, nada es estático. Esa es la filosofía de Maido. Estamos en constante evolución, en búsqueda de nuevos insumos, de generar sensaciones distintas no solo en la comida, sino también en la experiencia del restaurante como tal... eso va a seguir pasando. Maido siempre



Una recomendación de Micha para los comensales: “Se deben respetar las temporadas; las joyas de productos que tenemos se deben a un ecosistema, y no podemos forzar a la naturaleza”.

te va a sorprender, todos los años. Es el lugar al que vas a regresar a ser feliz, y los platos emblema van a estar en la carta.

A diferencia de otros restaurantes, tú mantienes una carta fija además del menú degustación que varía cada año...

Es que no somos solamente un restaurante de menú degustación, sino que hay platos emblemáticos que la gente tiene grabados en la memoria, como el asado de tira de cincuenta horas, el sanguchito de pescado, el nigiri a lo pobre, el rocoto relleno... platos que, en su momento, saqué de la carta, y los mismos clientes me dijeron: “Micha, ¿por qué has sacado esto de la carta?”. Yo intentaba explicarles: “Es que ya toca poner nuevos”. “¡No!”, me decían, “¡Déjame mis platos!”. Y no era una, eran muchas personas las que me decían lo mismo.

¿Maido se queda en Lima o hay la posibilidad de abrir en otra ciudad?

No. Maido se queda en Lima, en la esquina de Colón con San Martín, donde hemos estado en los últimos dieciséis años. Tú no puedes tener dos almas, solo tienes una. Y el alma de todo lo que hacemos está acá. Hacer otro Maido sería partir esa alma por la mitad y no tener la fuerza que tenemos. Maido es único. Este espacio, así como trajo muchas preocupaciones en el arranque, también nos ha dado muchas alegrías... las alegrías más hermosas de mi vida, y de la vida de muchas personas que son parte del restaurante.

Una de esas personas es Mariana Frías, su novia desde hace doce años. Ella estuvo a su lado la noche de la consagración en Turín, y cuenta que desde que se mencionó el puesto 5 los nervios fueron en ascenso, hasta el momento de subir al escenario.



Micha y Mariana Frías, su complemento desde hace doce años. Recibieron juntos la feliz noticia.



“Micha deseaba volver de inmediato, para abrazar al equipo y mostrarles los premios recibidos”, señala Mariana.



Micha en el recién inaugurado restaurante Maito, en 2009.

una after party que siempre organiza ‘50 Best’, y estuvo muy bonita, porque curiosamente el DJ puso música latina. Fue atípico, porque en estas fiestas ponen más electrónica, pero esta vez hubo mucha música latina. Celebramos con los chicos de la región (México, Colombia, etc.) y fue superdivertido. Luego nos tocó regresar al hotel, y al día siguiente, coger las maletas y volver a Perú. Micha tenía muchísimas ganas de ver y abrazar a su equipo, y traer los premios (Mejor Restaurante de Latinoamérica y Mejor del Mundo) para compartirlos con ellos”.

Mariana describe a Mitsuharu como alguien “apasionado por lo que hace y que valora mucho el tiempo que pasa con su familia y las personas que trabajan con él. Además, y esto lo pueden confirmar todos sus amigos, es superdivertido. Tenemos una dinámica muy bonita, la pasamos superbien y estamos creciendo juntos, cada uno en su profesión”.

Mariana es publicista, y considera que Micha también es un comunicador nato, algo que sin duda los ha unido. “Él es muy espontáneo, y le gusta que su personalidad se refleje también en la comunicación del restaurante. Por eso él mismo hace todos los posteos en las redes sociales de Maito, sin community manager”, cuenta.

“Maito no abrirá en otra ciudad. Se quedará en Lima, en la esquina de Colón con San Martín, donde hemos estado los últimos dieciséis años. Tú no puedes tener dos almas, solo tienes una”.

“JUNTOS SOMOS MEJORES”

¿Qué es el éxito para Micha?

El éxito es ser feliz. Puede sonar muy simple, pero no es tan fácil. Creo que el éxito de la vida es cuando volteas a ver cómo has vivido, y te das cuenta de que has sido feliz haciendo lo que haces.

¿Crees que este reconocimiento llega en el mejor momento de Maito?

Yo creo que las cosas llegan cuando tienen que llegar, pero sí considero que estamos en nuestro mejor momento. Creo que Maito, hoy por hoy, a nivel equipo, cocina, creatividad, experiencia, detalles, ánimo, energía, todo... en estos dieciséis años, nunca nos hemos sentido tan bien y tan seguros de lo que estamos haciendo como el día de hoy.

A nivel Perú, ¿qué nos falta como sociedad gastronómica, en toda la cadena, para mejorar aun más?

Yo creo que el futuro de la cocina peruana es poner en valor las cocinas regionales y a sus productos y productores. El sector privado trabaja mucho en esto, pero debería ir de la mano con el sector público. Por ejemplo, tener las denominaciones de origen de los productos que honramos en el día a día... falta mucho en ese sentido, también en la trazabilidad de los productos mismos, la cadena de distribución, en el hecho de apoyar las iniciativas que hay en regiones... hablamos mucho de agricultores y pescadores,

pero todo tiene que venir con un trabajo ordenado y educativo, que sea constante, no acciones esporádicas o dispersas, sino una política de Estado.

¿Y a los comensales? ¿Qué nos falta?

Entender que no todo se puede servir todo el año, que los productos no pueden estar disponibles los trescientos sesenta y cinco días del año, que hay temporadas, que no podemos pretender consumir masivamente cierto tipo de producto. Las joyas que tenemos se deben a un ecosistema, y no podemos forzar a la naturaleza.

Se notó mucha fraternidad en el gremio gastronómico apoyándote y celebrando tu premio, lo cual derriba un poco el mito de que “el peruano es enemigo de otro peruano”. ¿Cómo lo sientes tú?

Yo considero que todo lo que ha logrado la cocina peruana a nivel mundial es gracias a la unión. Lo que pasa en la gastronomía debería expandirse a otros rubros o dimensiones del país. Hemos trabajado en equipo y, además, hemos integrado más gente: universidades, medios de comunicación, antropólogos, historiadores y personas de a pie que aman la cocina peruana. Tomar de ejemplo lo que se ha hecho en la cocina peruana y replicarlo en otras especialidades es lo mejor que podemos hacer. Los peruanos debemos darnos cuenta de que juntos somos mejores.

“El éxito de la vida es que cuando volteas a ver cómo has vivido, te das cuenta de que has sido feliz haciendo lo que haces”.



Fotografía: Roberto Huaracaya
Producción: Adriana Hidalgo
Videografía: Ana Yacs
Maquillaje y Peinado: Ale Cáceres



Embajador de Chile, Óscar Fuentes Lira.

SUBASTA PARA LA LIGA CONTRA EL CÁNCER

El pasado 28 de mayo se llevó a cabo la cena de gala subasta en la embajada de Chile, que con inmensa generosidad brindó su residencia. “Esta institución existe desde 1950; ya tenemos setenta y cinco años funcionando”, señala Adolfo Dammert, “y el propósito fue recaudar fondos, porque es la única manera en que podemos renovar equipos para poder seguir atendiendo”. La Liga Contra el Cáncer tiene dos clínicas en Lima, nueve más en todo el Perú y cinco unidades móviles. Denise Ratinoﬀ, representante de la casa Christie’s, vino especialmente para el remate de las obras donadas por los artistas a esta generosa obra.

Fotos: Kelly Granda



Karina Mottura y Mar Campo.



Constanza Cavallero.

Marcela Fontenoy y María Elena Piqueras.



Carlos Augusto Dammert y Eduardo Salkeld.



Kuna presentó su colección de invierno.



Adolfo Dammert, Marissi Campos y embajador de Chile Óscar Fuentes Lira.



Matías Lira, Denise Ratinoﬀ, Enrique Bendersky y Matías Balmaceda.



Elizabeth Dulanto, Denise Ratinoﬀ, Álvaro Collas y Alesandra Miró Quesada.



Fernando Rodríguez y Claudia del Busto.



Jaime Rivera, Magali Simon, Gabriella Trelles y Carlos Ugaz.



Adolfo Dammert, presidente de la Liga contra el Cáncer.



Mariano Salinas y Fátima Vargas.



Diego de la Torre, Carolina y Manuel José Ayulo.



Cecilia Zender y Hugo Salazar.



Enrique Ziglio, Verónica Matiz y Marissi Campos.



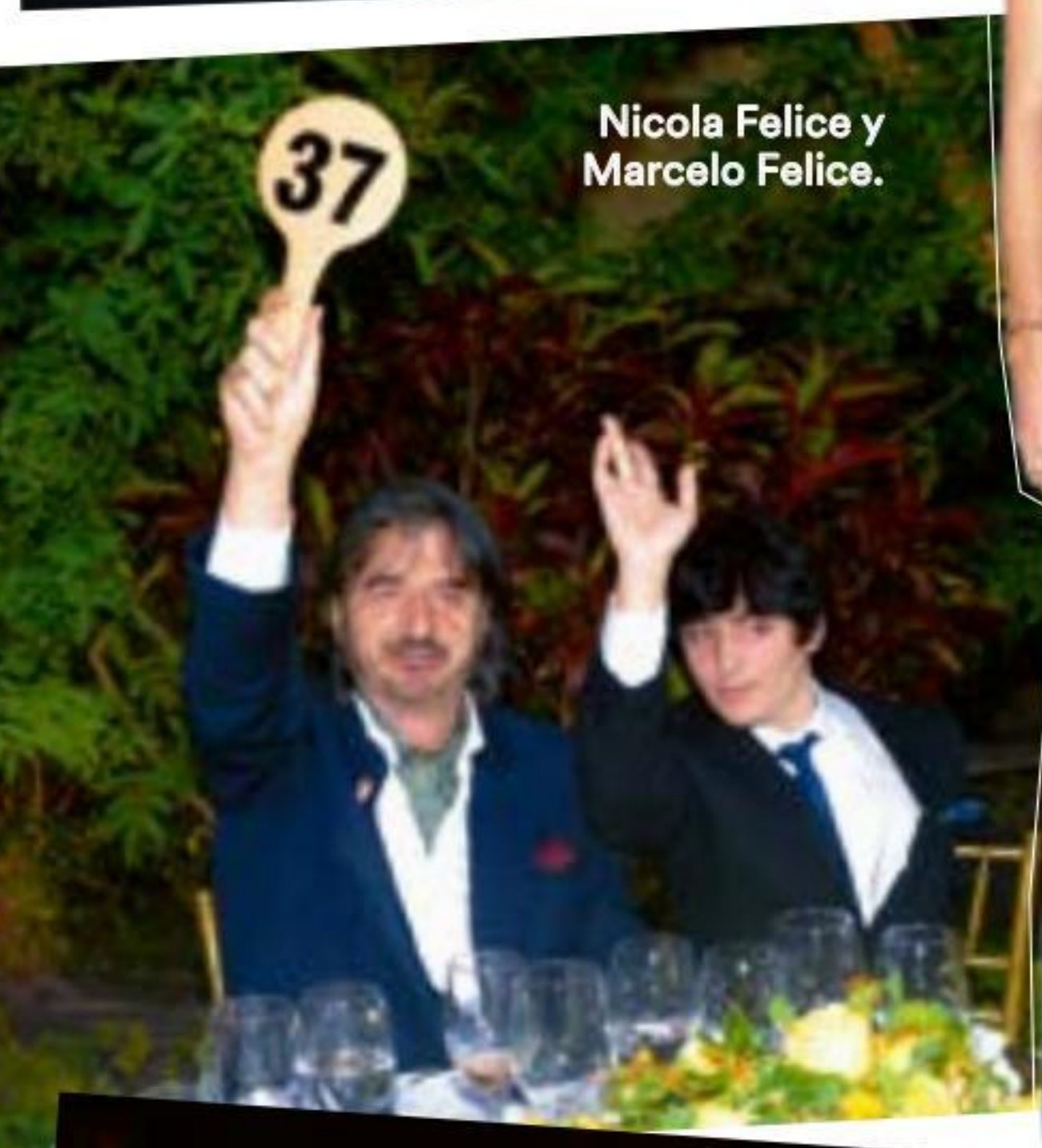
Gaby Álvarez-Calderón, Mónica Pierantoni, Tere de la Piedra, Mónica Celi y Aní Álvarez Calderón.



Denise Ratnoff remató con éxito las obras curadas por la galerista Marissi Campos.



Beatrix y Christiane von Koeller.



Nicola Felice y Marcelo Felice.



Detrás: Juan Carlos Fisher, Mónica Fisher. Delante: Mónica Candia, Juan Enrique Rivera y Paul Gómez.



Chichi y Julio Noriega.



Alexandra von Koeller.



Isabel Hurtado de Fuentes Lira.



Sandra Cáceres y Annelise Ruibal.



Susana Cruzat, Isabel Hurtado de Fuentes, Isabel Guilisasti, Ximena Hoyos, María Eugenia Cruzat y Martha Barros.



Fernando Bravo.



Edmundo Taboada, Elena Benavides de Taboada, Carmen y Luis Sierralta.



Mafer Barragán y Nikolai Balarín.



Claudia Vasallo, Milagros Loli, Milica Knezevich, Verónica Mongrut y Charo Cabanillas.



Claudia del Busto, Fernando Rodríguez, Jackie Morgan y Juan Carlos del Busto.



Diego de la Torre, Leopoldo Schelje, Jaime Cáceres y Eduardo Salkeld.



Guillermo y Anja Winter.



Ignacio Uranga, Cristóbal Bustamante, Adrián Poblete, Laurent Desmas, José Antonio Aramburú, Gonzalo Rossell, Ade Adedeji y José Mulanovich.

COPA EMBAJADORES

La Copa Embajadores 125, realizada por la Federación Internacional de Polo (FIP), es la copa que se realiza en los países miembros con la presencia de jugadores extranjeros (embajadores). En esta ocasión, tuvimos la presencia de jugadores de Francia, México, Argentina

Gonzalo y Estuardo Masías.



Raúl Barrios, Ricardo Mihanovich, Yago Masías y Horacio Areco.



Álvaro Collas, Adriana Miró Quesada y Miguel Cassinelli.



Vania Masías



Lucía y Alberto de Lozada y José Antonio Aramburú.



Paty Benavides, Mariana Dibós y Manuel Ramos.



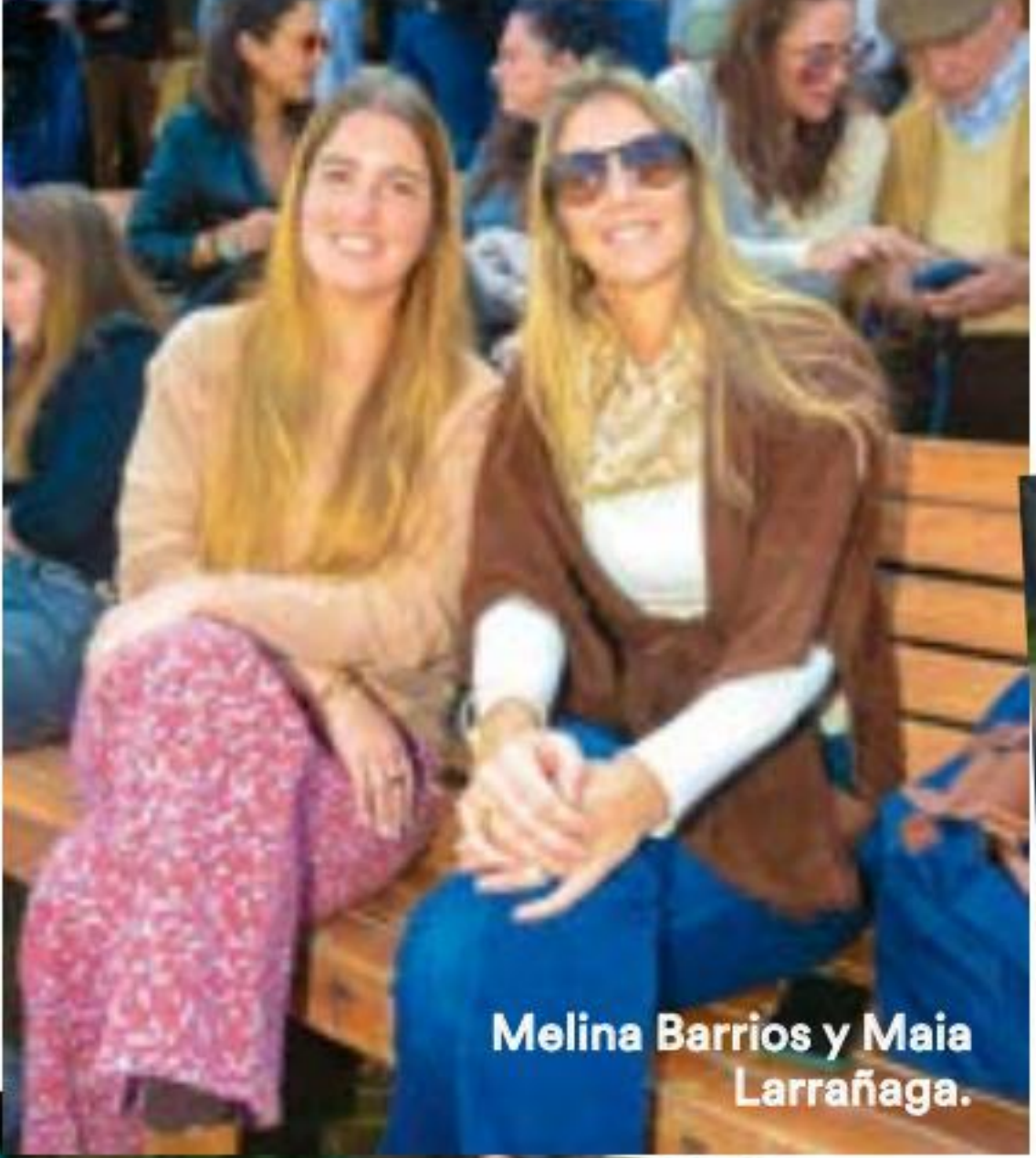
María Dacharry y Javier Uranga.



Joaquín de la Piedra y Julián Martínez.



Iago Masías, Mía Protzel y Rafaela Garrido.



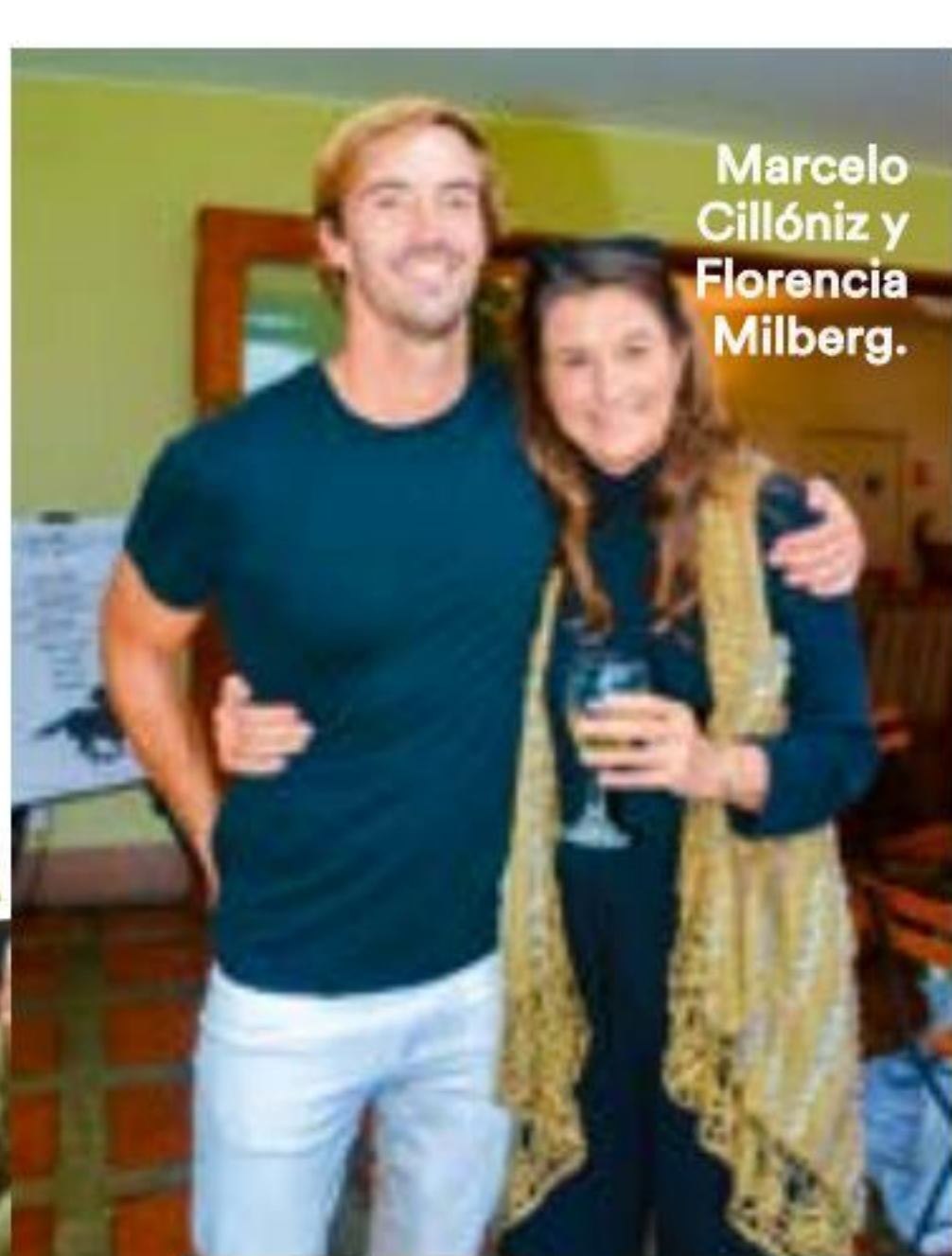
Melina Barrios y Maía Larrañaga.



Lucía Larrañaga y Adolfo Nusser.



Mariana Dibós, Manuel Ramos y Gabriel Dibós.



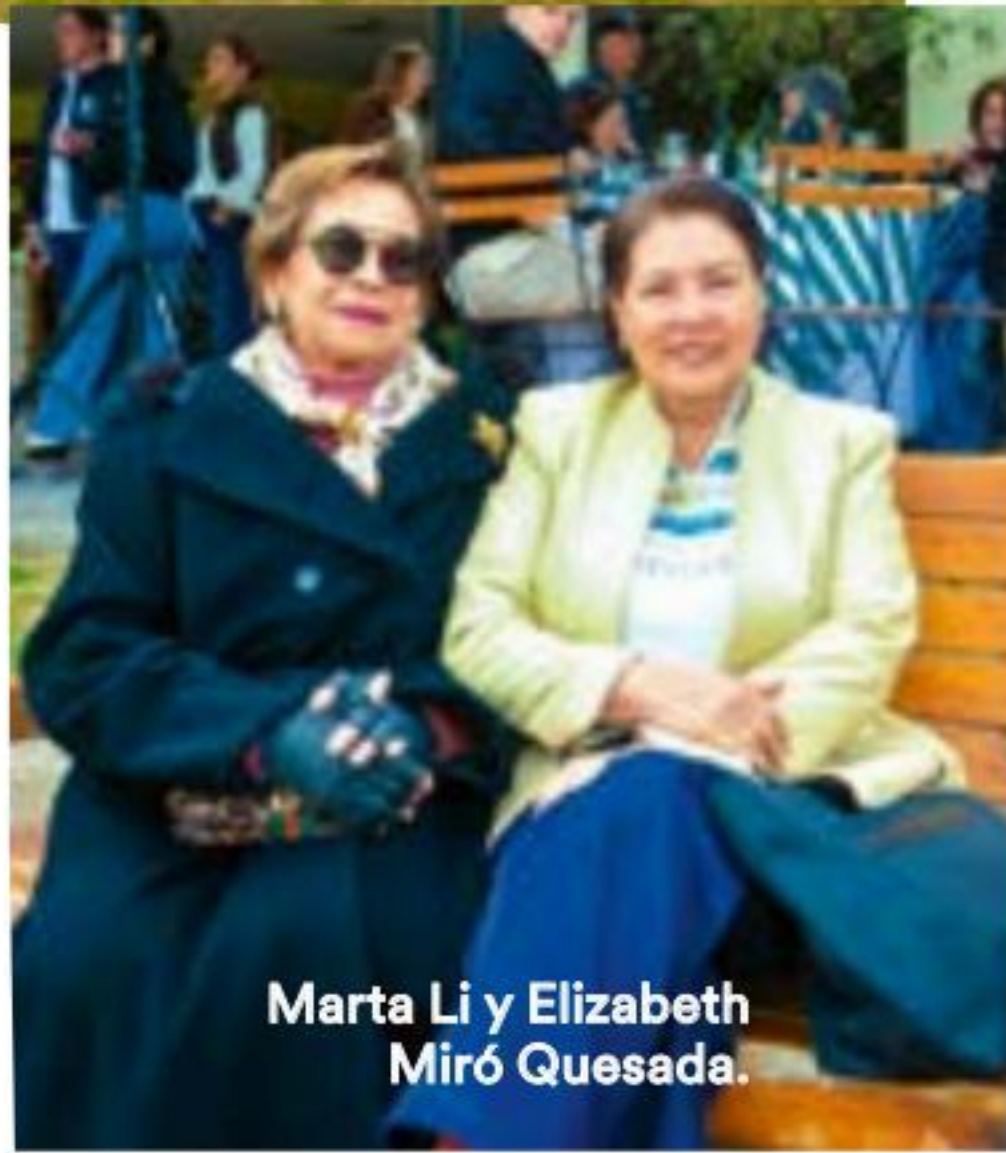
Marcelo Cillóniz y Florencia Milberg.



Ignacio Masías, Joaquín de la Piedra, Miguel Carada y Raúl Barrios.

En el evento se rindió homenaje al recordado Guillermo 'El Chino' Li.

y Estados Unidos. El ganador del torneo fue el equipo NAZCA, conformado por Ricardo Mihanovich, Estuardo Masías, Alonso Mulanovich y Gonzalo Masías, con el auspicio de Howden y UBS. Reconocimiento a los jugadores y a la Federación Peruana de Polo, en especial a Tayo Masías por su apoyo constante al polo.



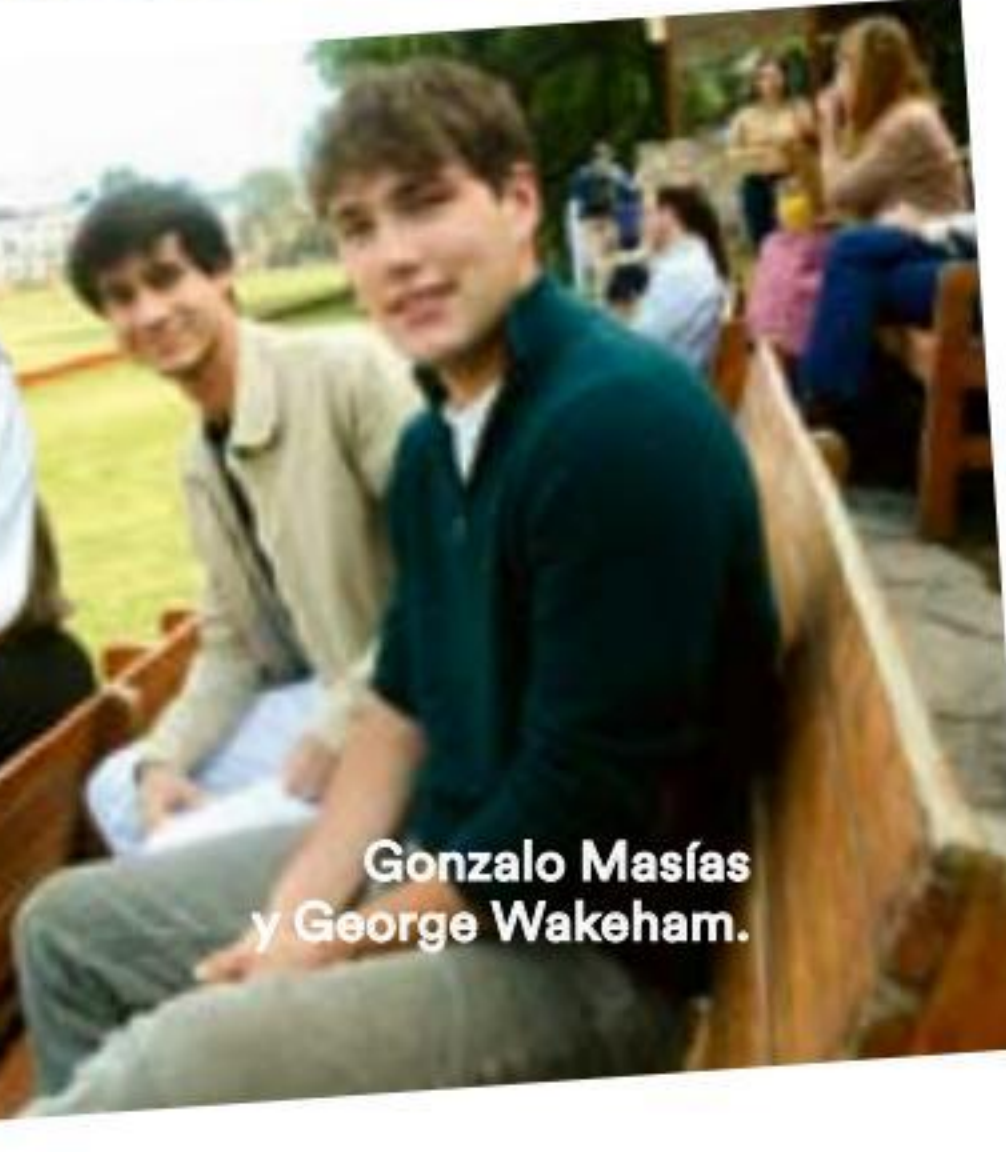
Marta Li y Elizabeth Miró Quesada.



Isabel Miró Quesada, Hugo Castigniani, Gonzalo Li, Iván Kuriakov y Thanos Kafkalidis.



Begoña García-Serrano y Concha Figuerola.



Gonzalo Masías y George Wakeham.



Pablo Boza
y Rocío
Larrañaga.



Conrado Piquefagut y Raúl Barrios.



Alejandra Lulli y
Alfonso Escalante.



Iván Kuriakov
y Rodrigo
Fernández.



Luis Pardo y
Gabriela Pardo.



Carlos Pareja, Consuelo Salinas, Micaela
Belmont y Fernando Palazuelo.



Gonzalo Rosell, Juan Alonso
Checa e Ignacio Jiménez.

La Federación Internacional de
Polo celebró en Lima la edición
125 de la Copa Embajadores, con
la participación de seis países.



Ahmad Irham Hisham, embajador de
Malasia, y su esposa, Noor Hazlawati
Rahman, Claudia Torres y Celeste
Kofman, esposa del embajador Alex
Kofman, de Países Bajos.



Alonso Mulanovich,
José Mulanovich,
Laurent Desmas y
Javier Uranga.



Rafaela Garrido y
Rosabel Vacile.



Daniel
Yáñez,
Macarena
Barrios y
Mencía
Yáñez.



Sergio Fernández, Emilio
Jiménez, Javier Uranga
e Iñaki Borthaburu.



Miguel Carada
y señora,
participantes
de México.



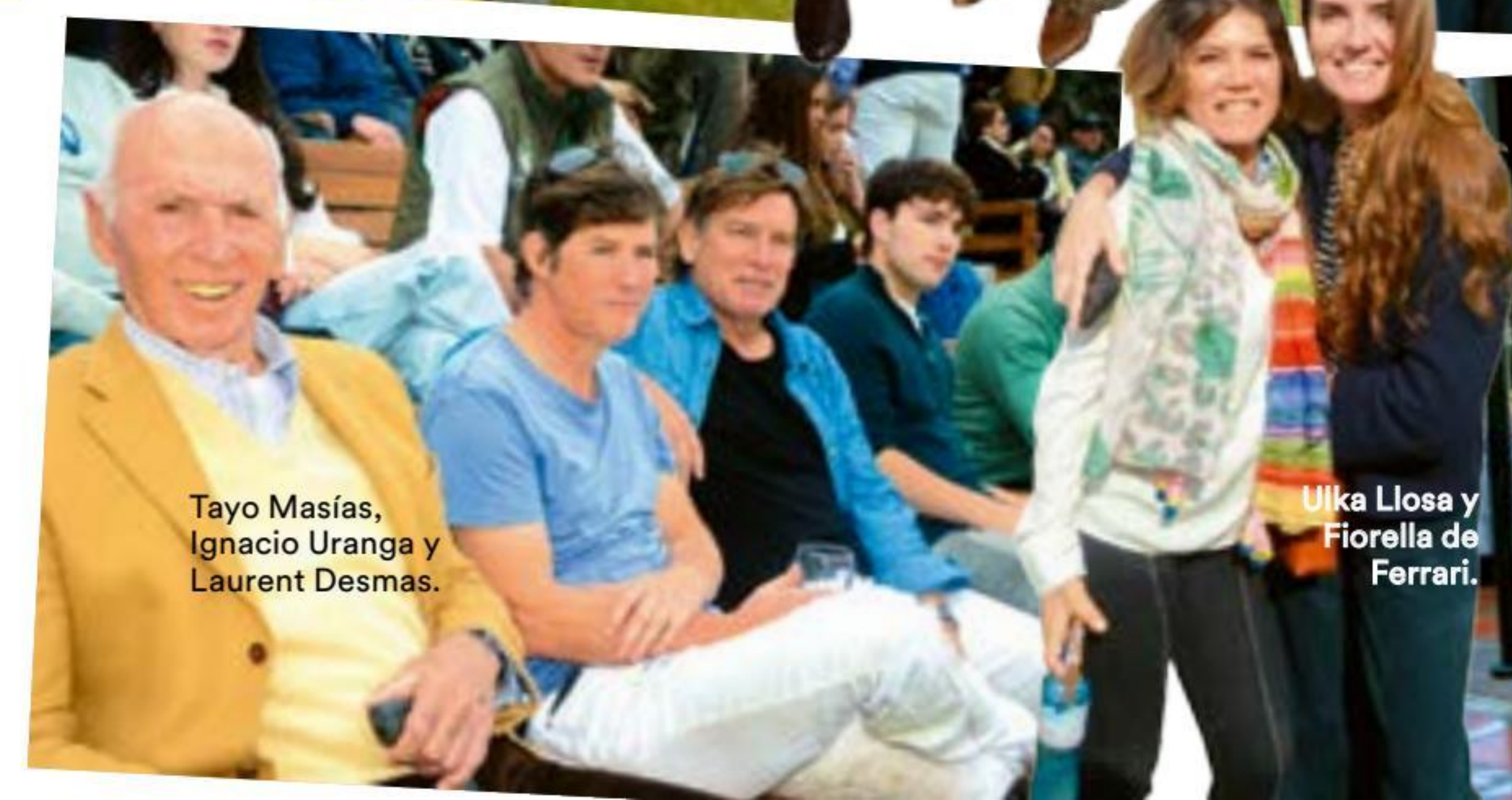
Arianna Tricerri, Lila , Fátima
Manzur, Lola, Estuardo
Masías Málaga y Emilia.



Max Peña, José Peña, Tayo Masías, Rafael Rizo
Patrón, Mónica Celi de Rizo Patrón, Fernando
Reusche, Martha Li, Gabriel Li y Gonzalo Li.



Alessandro Riva y
Florencia Millberg.



Tayo Masías,
Ignacio Uranga y
Laurent Desmas.



Ulka Llosa y
Fiorella de
Ferrari.



José Alberto del Corral, Renzo
Valverde y Gabriel Dibós.



El nuevo espacio es tres veces más grande que sus tiendas habituales, y cuenta con una selección de veinticinco marcas exclusivas.

Aruma sigue marcando la pauta con la apertura de su primera flagship

La tienda más grande de la marca abrió sus puertas en el Centro Comercial Real Plaza Salaverry con una propuesta que revoluciona la experiencia de compra de belleza en Perú.

Por Redacción COSAS

Aruma celebró la apertura de su primera flagship en el Centro Comercial Real Plaza Salaverry, un espacio que triplica el tamaño de sus locales habituales. La marca peruana, fundada en 2017, continúa liderando el sector al ofrecer una experiencia más completa, sensorial y moderna.

Con nuevos ingresos, más productos para probar y la posibilidad de tocar la marca de una manera distinta, este lugar ha sido diseñado para ofrecer a la consumidora lo que más ama: divertirse y relajarse.

Esta nueva tienda reúne más de ciento cincuenta marcas, incluyendo veinte nuevas en tendencia, como Pixi y Beauty Creations, veinticinco marcas exclusivas, como Laneige, Monday Hair Care, y muy pronto Sheglam, la marca de maquillaje más viral del mundo. Además, marcas como Anuay Mixsoon llegan a robustecer la oferta de Belleza Coreana.

La propuesta también potencia la categoría de fragancias, con el ingreso de Carolina Herrera, Paco Rabanne, Lancome, y pronto



Sandra de Rivero, gerente general.

“Esta tienda está inspirada en nuestras clientas que aman a Aruma”.

otros lanzamientos muy esperados, como Sabrina Carpenter y Ariana Grande.

Todo ha sido renovado sin perder la esencia de siempre, para que las consumidoras puedan disfrutar mientras descubren y prueban lo que más aman. La iluminación, los espacios abiertos y las zonas interactivas permiten probar productos con libertad, explorar nuevas tendencias y descubrir marcas que no se encuentran en ningún otro lugar del mercado local.



“Aruma viene creciendo, y con ese crecimiento llegan consumidoras cada vez más exigentes, que se enamoran de la marca cada día más. Esta tienda está inspirada en ellas, en nuestras clientas que aman Aruma, porque queremos darles todo lo que sabemos que les gusta: venir, disfrutar, relajarse y recargarse de energía. Estamos felices por este momento histórico: nuestra primera flagship. Y esto no acaba aquí”, expresó su gerente general, Sandra de Rivero.

Aruma, alineada con las tendencias internacionales, suma a la experiencia de su flagship una estación de café en colaboración con The Coffee, así como nuevos servicios, como Click & Collect, que agiliza el recojo de pedidos y refuerza su enfoque omnicanal.

Con esta inauguración, Aruma consolida su presencia en el país, donde ya cuenta con ciento veintiséis tiendas, y planea cerrar el año con veinticinco más. Además, ha iniciado su expansión internacional en Colombia y México, donde proyecta inaugurar veinticinco y diez tiendas, respectivamente, este 2025, llevando su exitoso modelo a nuevos mercados.



Alessandra Belaunde, Natalie Vértiz, Mariana Vértiz y Luana Barron.



Oreana Concha.



Andrea Magill y Andrea Lu.



Natalia Merino.

NUEVO EPICENTRO DE LA BELLEZA EN LIMA

Aruma inauguró su primera tienda flagship en el Centro Comercial Salaverry, triplicando el tamaño de sus locales habituales. El nuevo espacio reúne más de ciento cincuenta marcas de belleza, incluidas veinte nuevas en tendencia y veinticinco exclusivas como Sheglam y Laneige. También destacan las fragancias de celebridades como Ariana Grande y Sabrina Carpenter, junto a casas de lujo como Carolina Herrera y Lancôme. El local incluye zonas interactivas, cafetería y Click & Collect.

Aruma proyecta abrir veinticinco nuevas tiendas en Perú y expandirse en Colombia y México con veinticinco y diez puntos de venta, respectivamente.



Paloma Derteano y María Paz Gonzales Vigil.



Luana Barron.

Priscila Carazas, Andrea Lu, Valeria Trabucco, Gianella Segura, Sandra de Rivero, Mónica Villar, Nicole Chang, Luana Barron y Pau Weinberger.



Valeria Trabucco, Pau Weinberger y Priscila Carazas.



Nicole Chang.



La vida de Alfredo Bryce Echenique es tan impresionante como cada una de las historias que ha dejado para la posteridad. Hoy en día, ama La Punta, en el Callao, y pasa los días de su retiro entre libros y visitas a sus amigos.

El último gran escritor del Boom

Aunque dice estar ya retirado de la escritura, Alfredo Bryce Echenique es el decano indiscutible de las letras peruanas. Tras la reciente muerte de Vargas Llosa, es el último miembro vivo del Boom, ese fenómeno literario y editorial de los años 60 y 70 que situó en una dimensión inédita a la narrativa y la cultura latinoamericanas.

Por Hugo Castignani

Bryce nos recibe muy amablemente en su piso limeño, un agradable departamento con vistas a la ciudad y decorado con cuadros de algunos de sus amigos que, además, coincidieron en ser grandes pintores peruanos: Tola, Navarrete, Rodríguez-Larraín... Entre todos ellos llama la atención una gran pintura en la que Alfredo aparece retratado frente a una playa y con la misma media sonrisa irónica, tan característica de su persona y de su obra, con la que ahora nos acoge.

¡Qué maravilla de retrato! Es de Herman Braun, ¿cierto? ¿Dónde estabas ahí? ¿Te lo pintó en París?
Sí, en París.

¿Pero esa playa es francesa?
No, no, es una playa limeña. Son los recuerdos de una playa limeña.

¿Cómo trabajaba Braun? ¿Con una foto tuya? ¿O te retrataba en vivo?
Las dos cosas, las dos cosas. Me tomó una foto en París, pero me puso la playa de La Punta detrás.

Cuéntanos, Alfredo, ¿cómo fue llegar a París?
Fue muy duro, yo tenía 24 años, un jovencito. Vivía en un techo, una *chambre de bonne*, poblado por obreros sicilianos, andaluces, vietnamitas, portugueses. Yo era casi el único letrado, les hacía el correo, mandaba los giros a sus pueblos, los ayudaba con todo. Nació ahí una solidaridad tan entrañable, y entre todos había un delincuente que se llamaba Bernard que llevaba dientes de oro. Un día perdió uno en el baño y todos ayudamos a buscarlo. Falleció baleado por la policía. Era un techo solidario, once pisos en escalera caracol. Si te olvidabas algo abajo, todos daban la voz: "Voy a bajar, ¿quién quiere algo?". Me sacaron para casarme, pero recuerdo ese techo como el sitio en que realmente fui feliz.

¿Tenías amigos peruanos allá? ¿Había una comunidad?
Sí, pocos. Pero en la época quien no era de extrema izquierda estaba fregado. Había revolucionarios de todo tipo, como Ricardo Letts, por ejemplo.

"Me hice famoso a pesar mío. Nunca me gustó la fama".

Ese tipo de personajes que aparecen en tu novela "La vida exagerada de Martín Romaña"...

Sí. A mí me hicieron algo horrible: vivíamos en el último piso, salí a la terraza y justo lanzaron una bandera que decía "¡Viva la lucha del pueblo venezolano!", y me pescaron a mí. Me negaron la visa a EE. UU. por revolucionario... ¡pero venezolano! Yo venía al Perú porque era mi primer viaje de vuelta, y el avión hacía escala en Estados Unidos, así que no me dejaron volver.

En París escribes "Un mundo para Julius", tu primera novela y la que lanzó tu carrera como escritor. ¿Quién fue Julius en la vida real?

Nadie. Julius nace porque yo me siento a escribir de un niño que había muerto, y de repente Julius nació. Puse que nació en un palacio de la avenida Salaverry. Error. Nadie nace en un palacio, salvo un rey. Debí decir mansión. En la traducción al inglés leí "was born in a mansion" y pensé: "Caramba, eso era".



José Rufino Echenique Benavente con Elena Echenique Basombrío, madre de Alfredo Bryce.



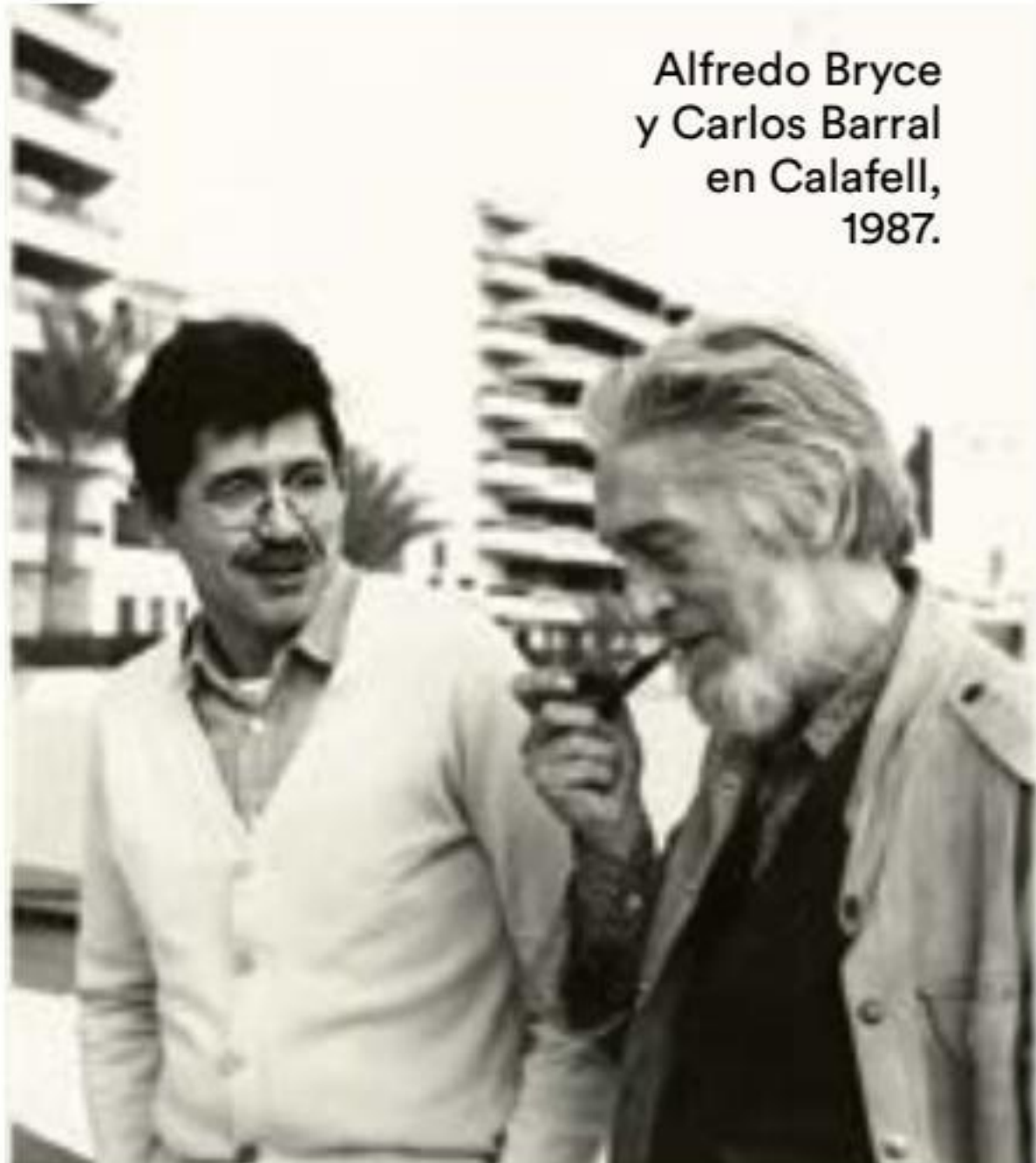
Alfredo Bryce y Julio Ramón Ribeyro en París.



Alfredo Bryce y Maggie Revilla, el día de su boda, en 1967.



Con Pepe Esteban, Luis Ribbs, Benito Taibo y Tania Libertad, en México.



Alfredo Bryce y Carlos Barral en Calafell, 1987.

Bueno, suena un poco limeño eso de hablar de palacios para referirse a casonas y mansiones burguesas, ¿no?

Sí. Pero palacio de verdad tenían los Echenique, en La Victoria.

¿Y cómo es que los Echenique tenían un palacio?

Por un apogeo económico. Mi tatarabuelo fue presidente del Perú. Pésimo presidente. Fue el primero en ser “impeached”. Castilla lo saca y lo juzgan. Pero el Parlamento lo absolvió.

¿Y cuando eras chico se hablaba de política en tu casa?

No. Ni mi abuelo, que era nieto del presidente Echenique.

¿Cómo recuerdas el ambiente en tu casa? ¿Era alegre, era más tranquilo?

No, era difícil. Mi hermano mayor era sordomudo y epiléptico. Mi madre lo mandó siete años a Estados Unidos para tratarlo. Yo tenía cuatro años cuando pasó eso, recuerdo ese día, la casa oscura, triste, silenciosa, pero regresó igual, aunque con muy buenos modales en la mesa, porque antes no le gustaba un plato y lo rompía. Después se volvió ciego. Un horror.

¿Cómo era la relación con tu mamá?

Estupenda. Ella me motivó para leer. Contra mi padre, que odiaba que fuera escritor. Quería que fuera profesional. Me gradué de abogado solo para darle gusto. Luego me fui por una beca a Europa. Él no soltó un centavo, pero después me mandaba plata a París. Un día me dijo: “Alfredo, sigue tu camino, con la condición de que sea para arriba”.

¿Y cuándo sentiste que llegó el éxito?

La publicación de “Un mundo para Julius”. Fue un libro que tuvo

“Me llamaban el ‘Boom junior’. Y dentro del grupo, mi amigo más cercano, de lejos, era García Márquez”.

una gran resonancia. Salió en España, en la editorial del Boom, la de Carlos Barral. Yo tenía 27, 28 años.

¿Y te volviste famoso?

Me hice famoso a pesar mío.

¿No te gusta la fama?

No, nunca me gustó la fama. Pero no me quejo de lo que he hecho, lo he hecho bien, lo he hecho a mi manera. Tuve una vida muy plena en Europa, mis viajes, mi vida en Italia fue una maravilla.

Háblanos de esos años, de ese momento a principios de los 70 en el que comienzas a ser leído y se te incluye en el fenómeno editorial del Boom latinoamericano.

Sí, “Boom junior” me llamaban. En esa época, el centro mundial del Boom era Barcelona, muy cosmopolita. Había escritores de toda América. Ahora hay una gran diferencia, la ciudad hoy es más provinciana. Entonces todo era muy bonito, muy movido. Las editoriales eran catalanas. Al igual que el hombre que inició este movimiento, Carlos Barral, con su sello, Barral editores, y su premio, Biblioteca Breve.

¿Y cómo se gesta el Boom? Explicanos un poco cómo funcionó todo eso.

En un principio fueron las editoriales las que lo incentivaron.

Pero luego aparece mi agente editorial, Carmen Balcells. García Márquez me llevó con ella porque había mucha piratería, y Balcells puso orden. Era fuerte, de mucho talento y todo un tiburón en los negocios. Por ahí pasaron todos, incluido Mario Vargas Llosa, Julio Cortázar y muchos más.

¿Cuáles fueron tus amigos más cercanos dentro de esa generación?

Mi amigo más cercano, de lejos, era García Márquez. Recuerdo un momento impresionante navegando por el Caribe con Fidel Castro y con el presidente español de entonces, Felipe González, que había ido a sacar a ciudadanos de su país de la cárcel y a negociar. Y me invitaron. También ahí conocí a la monja Teresa de Calcuta.

¿Y qué hacía por ahí? ¿Estaba en tu bote?

¡No! Tras la navegación, vi el encuentro entre Fidel Castro y la monja. Y él le decía: “Usted es una revolucionaria!”, y ella: “Yo, por amor a Dios”. Y este diálogo duró horas. Y Fidel, cuando me vio, me dijo: “Es la primera vez que me visita una santa”. Pero se anticipó, porque todavía no la habían hecho santa. Fidel era muy inteligente. Muy culto también.

¿Gabo cómo era como amigo?

Estupendo, excepcional. Era una persona muy cálida. También vi su decadencia, después de haberlo conocido en plena forma.

¿Cuándo iniciaste tu amistad con Julio Ramón Ribeyro?

En París. Ya estaba casado con Alida; ella fue un personaje de gran mérito, me quería mucho. Formaban una sociedad que funcionaba muy bien, porque Julio Ramón le daba su apellido, información, cultura, y Alida era la de los negocios. Ella se rompía el alma trabajando.

Y de Mario Vargas Llosa, ¿qué es lo que más recuerdas?

Su pasión por la literatura. Cuando lo conocí, yo recién llegaba a París y me lo presentó Mario Benedetti. Le dije: “Acabo de llegar a París”, y él me preguntó: “¿Y qué vas a hacer?”. “Voy a escribir, quiero ser un escritor”, le conté. “¿Y a dónde vas a ir?”. “Bueno”, le digo, “me voy a Italia, a Peruggia, tengo una beca para estudiar italiano, me voy a aislar y a escribir”. Y me apoyó mucho y me dijo: “No dejes de volver y enséñame lo que hayas escrito”. Pues al regresar a París me robaron el manuscrito. Mario casi se muere.

¿Nunca tuviste la tentación de tocar temas más políticos, como



Los dos Julius y Cinthia de la película “Un mundo para Julius”, de Rossana Díaz Costa.



Alfredo, Julio Feo y Gabriel García Márquez, de regreso de Cayo Piedra, La Habana, 1986.

hacia Vargas Llosa, por ejemplo?

No. Para nada.

¿Y cómo ves ahora el fenómeno del Boom, después de tanto tiempo? ¿Detectas algún fenómeno parecido entre los chicos escritores jóvenes, no solamente peruanos, sino latinoamericanos?

No, no lo hay. Sigue leyéndose a los viejos. Jóvenes escritores que escriben muy bien hay unos cuantos, pero ninguno pega el golpe. Ahora los escritores van a Madrid. Es la capital del mundo. Y era una ciudad de porquería hace unos años. Como decía Hemingway, era una ciudad donde todo el mundo se llama Paco. Alfredo Ruiz Rosas, el pintor, y Julio Ramón Ribeyro estaban alojados en una pensión de mala muerte allí, y un día entran a la pensión y la portera exclama: “¡Qué feos son!”, y el portero le dice: “Cuidado, mujer, que son incas”.

Después de París, viviste mucho tiempo en Barcelona. ¿Sigues visitando la ciudad? ¿Cómo ves a España ahora?

Sí, estuve en octubre. Voy a Madrid, Barcelona, Canarias... Madrid está de maravilla. Barcelona ha perdido mucho por su nacionalismo cerrado.

Luego, a tu vuelta al Perú, te fuiste a vivir a La Punta, en El Callao, tan presente en el retrato que te hizo Braun. Ahí has pasado muchos años. Recuerdo que la última vez que te hicimos una entrevista en COSAS todavía estabas viviendo allí.

Sí, claro, me fui a trabajar a La Punta por la tranquilidad. Yo soy el loco de La Punta. Es un misterio La Punta. ¿Cómo es posible que sea el lugar más apacible del Perú y del mundo, cuando al lado está el Callao, que es un barrio maleante? Yo iba desde niño. Después alquilaba un dúplex maravilloso para escribir. Lo dejé por tonto, y cuando quise continuar ahí, no encontré nada igual. Todo lo que me ofrecieron era una porquería. Casas convertidas en desagües, realmente abandonadas.



En México con Paco Igartua (poncho ocre), su hermana Clementina y el escritor mexicano Arturo Azuela.

¿Y qué es lo que haces allá? ¿Escribes, piensas, lees o nada de eso?

Leo y veo amigos. Paseo, paseo mucho por todos lados.

Coincide que de un tiempo a esta parte has estado un poco más privado que antes.

Claro. Mi último libro se llama “Permiso para retirarme”. Desde entonces me he retirado. Estoy en La Punta todo el tiempo que puedo.

¿Pero de vez en cuando escribes? ¿O realmente te has tomado un momento de pausa, digamos, definitiva? ¿No has pensado en volver a escribir?

Yo creo que sí, ya estoy retirado. Estoy retirado, definitivamente.

Y sin embargo, estoy pensando en la dedicatoria de Martín Romaña donde dices: “Escribimos para que nos quieran más”, pero ya no escribes. ¿Significa que has encontrado otras maneras de ser querido?

Claro, pues, en la práctica. Ya sin lectura. El libro ya no interviene.

Pero tú sigues siendo muy querido gracias a tus libros. Además, siento que eres muy querido también por la nueva generación.

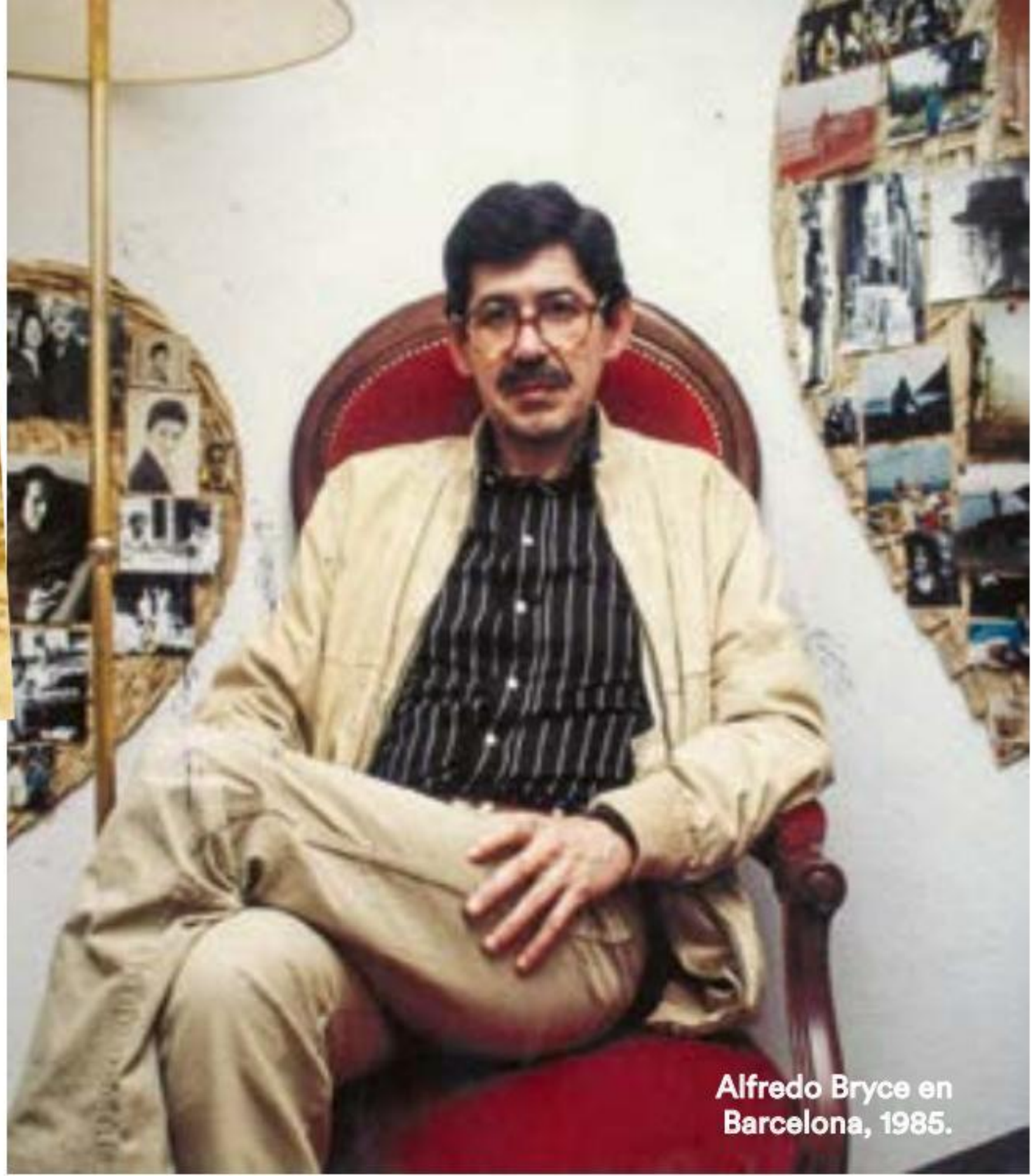
Eso es cierto. Lo sé porque voy a colegios y noto mucho cariño e inquietud. Yo voy, y no es que la gente me descubra, ellos me conocen!

Hablamos entonces de otras formas prácticas de ser querido... por cierto, qué linda esa foto.

Ah, sí, mi novia.



Alfredo Ruiz Rosas, Doris de Cossio, Julio Ramón Ribeyro y Marita de Ruiz Rosas, 1986.



Alfredo Bryce en Barcelona, 1985.



Alfredo Bryce y Mario Vargas Llosa en la Casa de América, en Madrid, 1994.

Sí, ya sé, porque salió en COSAS. Nos dieron una entrevista el año pasado en Madrid, ¿recuerdas? ¡Ahí se lanzó el romance!

Ja, ja, no, ya estábamos juntos hacía tiempo. Cuando voy a Madrid, me alojo en un hotel, en la plaza de Santa Ana, donde hay una terraza muy bonita y ahí me reúno con varios amigos. Ahí nos hicimos la foto.

Se te ve feliz.

Sí, mucho. Es el amor de mi vida.



Alfredo Bryce declara que Cecilia Grau es su último gran amor.

SANTA MARÍA MAGDALENA:

El pisco peruano que brilla en el extranjero

Con más de 50 medallas ganadas en el extranjero, el pisco Santa María Magdalena se posiciona como uno de los más premiados de 2025. Su misión es clara: llevar el espíritu del pisco peruano a todo el mundo.



Existe un pisco peruano que ha hecho historia en tiempo récord. Con solo cinco años en el mercado, Santa María Magdalena puede decir, con orgullo, que el 100% de su línea de productos ha sido premiada a nivel internacional. Este 2025, la bodega liderada por Alejandra Jordan y Valeria Jordan ha sumado más de 50 medallas en concursos en Portugal, España y el Reino Unido. Entre sus mayores logros está el Gran Oro obtenido por cuatro de sus mostos verdes en Portugal, elaborados con más de 20 kilos de uva por litro.

“Detrás de cada botella hay una historia, un equipo, una lucha”, dice Alejandra, publicista de profesión y hoy CEO de la bodega. Su visión ha llevado a Santa María Magdalena a representar al Perú en ferias como Vinexpo París y Vinexpo Miami. Hoy su camino es más claro que nunca: expandirse con identidad y calidad.



Cada destilado de Santa María Magdalena expresa autenticidad, frescura y carácter.



Alejandra Jordan lidera la expansión global con identidad y empoderamiento femenino.

“Queremos que nuestras botellas inspiren, que se vean afuera como ejemplo de lo que puede lograr el Perú cuando apuesta por su gente”.

EMPEZAR DESDE CERO CON VISIÓN

La historia de esta bodega nació en plena pandemia, cuando la familia Jordan decidió transformar un fundo de mandarinas en un viñedo pisquero. Con variedades como quebranta, Italia y torontel, producen piscos puros y mostos verdes. Cada etiqueta busca contar una historia, conectar con el origen y dar voz a quienes están detrás del proceso: un equipo conformado en un 98% por mujeres.

Santa María Magdalena es parte de una nueva ola de pisqueros que combina tecnología enológica europea con tradición

local. Alejandra señala que el futuro del pisco también pasa por la innovación y el talento joven. En su bodega, no solo se destila, también se capacita. A través de programas de trainees, muchas mujeres descubren en el pisco una industria para desarrollarse.

“Queremos que nuestras botellas inspiren, que se vean afuera como ejemplo de lo que puede lograr el Perú cuando apuesta por su gente”, afirma.

UNA BODEGA HECHA POR Y PARA MUJERES

Desde su fundación, Santa María Magdalena se ha propuesto cambiar la relación entre las mujeres y el pisco. No solo al conformar un equipo casi exclusivamente femenino, sino también al proponer una nueva manera de consumirlo: con conocimiento, creatividad y orgullo. Cocteles innovadores, reinterpretaciones con frutos locales y presencia en cartas de restaurantes de alta gama son parte de esa estrategia.

Alejandra y Valeria están convencidas de que para alcanzar el éxito hay tres principios fundamentales: el producto debe hablar por sí solo, sin necesidad de explicaciones; hay que atreverse, incluso si no funciona; y hay que inspirar, pero siempre con estructura, enfoque y rigor. Tres ideas que, como supisco, destilan autenticidad, frescura y carácter.

Si deseas saber más de ellos encuéntralos en su web www.bodegasmm.com o en su instagram [@bodega.smm](https://www.instagram.com/bodega.smm)



Con más de doce años en el rubro, Silvana Paz ha consolidado una propuesta que combina experiencia, visión creativa y una ejecución impecable en cada celebración.

Silvana Paz: la mente maestra detrás de bodas memorables

Silvana Paz Terry descubrió en el diseño y producción de eventos el espacio perfecto para unir sus dos grandes pasiones: la cocina y la decoración. Con más de doce años de experiencia, hoy apuesta por celebraciones memorables y se posiciona como una de las organizadoras más reconocidas en la escena limeña.

Por Redacción COSAS

Antes de siquiera imaginar su futuro en el mundo de los eventos, Silvana Paz se formó como chef y abrió su propio restaurante. Sin embargo, sentía que algo no terminaba de encajar. La decoración siempre había sido parte de su universo creativo, y fue al organizar la boda de su hermana cuando comprendió que podía unir sus dos pasiones. Así nació su vocación por las bodas, y con ella, una nueva etapa profesional.

La apuesta fue arriesgada, pero tuvo claro desde el inicio que quería crear algo distinto. Su primer gran paso fue organizar un showroom, donde armó mesas decoradas, estaciones de dulces y arreglos florales para mostrar su propuesta a futuras novias. Aquello le permitió concretar su primer contrato y confirmar que estaba en el



Cada montaje es diseñado a la medida, cuidando cada detalle, desde la estructura hasta la ambientación.

camino correcto. Desde entonces, Silvana ha construido una marca con estilo propio, reconocida por su atención al detalle y su visión creativa.

LA BODA SOÑADA

Silvana Paz lidera un equipo de setenta personas, donde cada uno cumple un rol clave en el engranaje que da vida a una celebración irrepetible. Su sello es claro: bodas elegantes, románticas y cálidas, pero siempre adecuadas a la personalidad de cada pareja. “La primera pregunta que les hago es: ¿Cómo has soñado tu boda?”. A partir de eso, todo cobra sentido. El proceso se divide en cuatro etapas: diseño conceptual, presentación de mesas, creación de estructuras y diseño de estaciones.

El mayor desafío, según cuenta, es lograr el equilibrio entre las ideas de los novios y las propuestas del equipo. “A veces la novia quiere algo romántico, y el novio, algo rústico. Hay que ser creativa, pero también psicóloga”, señala. En cada celebración, nada queda al azar: se cuidan desde los requerimientos alimentarios más específicos hasta los protocolos de seguridad más exigentes.

Uno de los retos grandes que recuerda ocurrió cuando, a solo una semana y media de la boda, una novia –tras ver nuevas fotos en su cuenta de Instagram– decidió cambiar por completo la decoración que habían trabajado durante cuatro meses. “Fue un desafío bastante fuerte, tuvimos que replantear toda la propuesta en tiempo récord, pero



Luz y naturaleza, el lenguaje visual de sus celebraciones.



Los detalles imprimen un aire de elegancia y distinción en cada ocasión.

“Silvana ha construido una marca con estilo propio, reconocida por su atención al detalle y su visión creativa”.

lo logramos. Para mí, era importante que su boda reflejara lo que realmente soñaba, incluso si eso significaba empezar de cero”, relata Silvana.



Supervisa personalmente cada evento, desde la planificación hasta la ejecución. Derecha: Romántico, elegante y atemporal, así son las bodas diseñadas por Silvana Paz.



EVENTOS CON SELLO PROPIO

Aunque las bodas son su gran especialidad, Silvana Paz también diseña eventos corporativos y sociales de gran escala. Con una propuesta que combina logística, diseño y gastronomía, busca que cada acontecimiento refleje el propósito de quienes lo organizan.

EL SUEÑO DE LA INTERNACIONALIZACIÓN

Tras años de trabajo ininterrumpido, Silvana se siente realizada pero no estancada. Ha hecho bodas en provincias como Ica, Piura e Iquitos, y sueña con expandirse hacia el mercado internacional. Las llamadas “bodas destino” –acontecimientos en los que parejas extranjeras se casan en locaciones peruanas– son una de sus grandes motivaciones.

“Siento que he logrado mucho, pero aún hay caminos por recorrer. Mi meta es internacionalizar la marca y llevar nuestras bodas a otros países. Todo con ese toque de pasión, detalle y amor que nos caracteriza”, finaliza.



980 523 922
www.silvanapaz.com
@silvana_paz_catering

Un recorrido por la vida social en las últimas semanas

EN FOCO



Mónica Tambini y Claudio Vanini trasladaron la celebración a la majestuosa Plaza de Armas de Trujillo, donde la alegría se desbordó al compás de la marinera, con pañuelos blancos y una exhibición de caballos de paso que desfilaban al ritmo de la banda del Ejército Peruano. El cierre de la noche estuvo marcado por un espectáculo de fuegos artificiales.



Camila y Valeria Basurco.



Moisés y Mónica Tambini.



Carlos Kouri, Claudia Cabrera y Alejandro Rubinstein.



Carmen Jacobsen de Lazarte, Yessica Amuruz y Mar Campo.



Giancarlo Caspón y Olga Horna.

BODA VANINI-TAMBINI

El pasado 23 de mayo se vivió una velada íntima y emotiva organizada por Claudio Vanini Azabache, cónsul honorario de Italia en la ciudad de Trujillo, quien reunió a sus seres queridos para compartir una ceremonia de bendición cargada de simbolismo, amor y nuevos comienzos. Sin duda, una fecha que quedará grabada en la memoria de todos los presentes, donde el verdadero protagonista fue el cariño compartido.

Fotos: Ruth Enciso y Franco Rospigliosi



Marcela Vanini, Lucha Copello y Rosa Ganoza.



Eugenio Varela, Lily Morey, Víctor Andrés García Belaunde, Mónica Tambini, Elizabeth Dulanto, Magali Simon y Jaime Rivera.



Christian Pilon y Rosy Gálvez de Pilon.



Carlos Sardi, Gary Getz, Cj Mc Cann, Mónica Tambini, Pamela Llagas y Vince Maeshiro.



Paula Fishman, Alexander y Sara Kogan, Mina Fox y Sara Roif de Kogan.



Gillian Sevilla, Helena Alalu y Karin Fishman.



Joyce Abusada, Marilu Vignati y Juaní Barreda.



Alfredo Zambrano y Magaly Medina.



Daniel Salaverry y Melissa Oliva.



Anja y Guillermo Winter.



Raúl Díez Canseco y Carla Navea Fuller.



Antonino Dana y Mar Campo.



Denise García de los Heros y Aldo Bertie.



Raúl Bao y Alfredo Zambrano.



Rafaela Chávez y Luciana León.



Esther Atún y Ety Pordominsky.



Lilly Monteverde, Mavi Pérez y Orieta Fernández.



LOS 80 DE SARA KOGAN

En casa de Jimmy Kogan, hijo de la cumpleañosera, se realizó un elegante y entretenido almuerzo. La decoración estuvo inspirada en el hotel Colony de Palm Beach, conocido por su estilo clásico y sofisticado, con colores rosa y verde que evocaban la esencia del lugar. Las amigas de Sara disfrutaron de la música de Marco de Genaro. El evento y el catering, ofrecido por Mina, hermana de Sara, estuvieron a cargo de Mavi Pérez.

Fotos: Franco Rospigliosi



Detrás: Hatty Goldstein, Sara Kogan y Titi Levy. Delante: Molly Barmak, Elisa Lumbroso y Rosi Wolfenzon.



Leyla Ghia de Mitre, Pilar Deza y Roselvy Clarke.



Chris Hickey y
Stephanie Cannock
Caillaux.



Giannina
Fernandini
y Stefano
Cherubini.



José Martínez
y Andy Nilsen.



Carolina de Bertie y
Jaime Bertie.



Eduardo Cannock, Monique Caillaux,
Stephanie Cannock Caillaux, Chris,
Diane y Christopher Hickey.



Oscar de Osma,
Patricia Arenas, María
Claudia Alvarado y
Steven Geuther.



Fabiola Portocarrero y
Jaiil Majluf.

BODA HICKEY- CANNOCK

Se conocieron en Australia en abril de 2022. Chris pidió de sorpresa a Stephanie en el lago Charm. La boda se realizó en Lima y viajaron de luna de miel a Italia, Suiza y España, para, luego de esos días maravillosos, llegar a Melbourne, donde residirán.

Fotos: Kelly Granda



Dani, Brodie, Brenton y
Karina Cincotta.



Varun Kapur, Stephanie
Jones, Macarena Duthurburu
y Raphael Aspíllaga.



Luciana Benavides.
y Jaime Monge.



Monique Cannock y
Enrique Garland.



Solange Majluf, Marissa Piqueras,
Alicia del Río y Blanca María Herrera.



Mario Quiroz, Stephano Cherubini y
Raphael Aspíllaga.



María Gracia Roca y
Diego Monteverde.



Alan Pierce y
Cecilia Garland.



Pedro Aguado y
Mariana Garland.



Adriana Bellido y
David Baracco.



Carlos Escobedo, embajador de Guatemala, Shirley de León y Celeste Koffman.



Michelle y Jonathan Hatwell, embajador de la Unión Europea.



Ruben Darío, embajador de Paraguay; Luis Hierro-López, embajador de Uruguay; y Amin Chaoudri, embajador de Marruecos.



Joaquim de Sousa Moreira de Lemos, embajador de Portugal; Ricky Sunhendar embajador de Indonesia; y Delly Sunhendar.



Camelia Ion Radu, embajadora de Rumania, y Marian Ion.

EN CASA DE JOAQUIM Y PAULA MOREIRA DE LEMOS

El inminente cese de funciones de varios embajadores (Finlandia, Guatemala, Paraguay, Rumania y Uruguay), además del jefe de Protocolo, Luis Escalante, nombrado embajador del Perú en Praga, constituyó un excelente pretexto para reunir a otros amigos comunes que se asociaron, porque al final todos los motivos son buenos para recordar momentos de excepción pasados en Lima, una ciudad que nos anima a valorizar una relación profesional con lazos de amistad y complicidad. ¡Y esto, en la Casa de Portugal, se celebra!

Fotos: Kelly Granda



Alexander Kofman, embajador de Países Bajos, y Josef Hlobil, embajador de República Checa.



Isabel Arias y Paul Garnier, embajador de Suiza.

Adriana y Hernando Torres-Fernández.

Paula Moreira de Lemos, Amin Chaoudri, embajador de Marruecos, y Aida Ziani Memoudi.



Los anfitriones, Paula Moreira de Lemos y Joaquim Moreira de Lemos, embajador de Portugal.



Evelyn de Schialer y Luis Escalante Schuler, director general de Protocolo y Ceremonial del Estado.

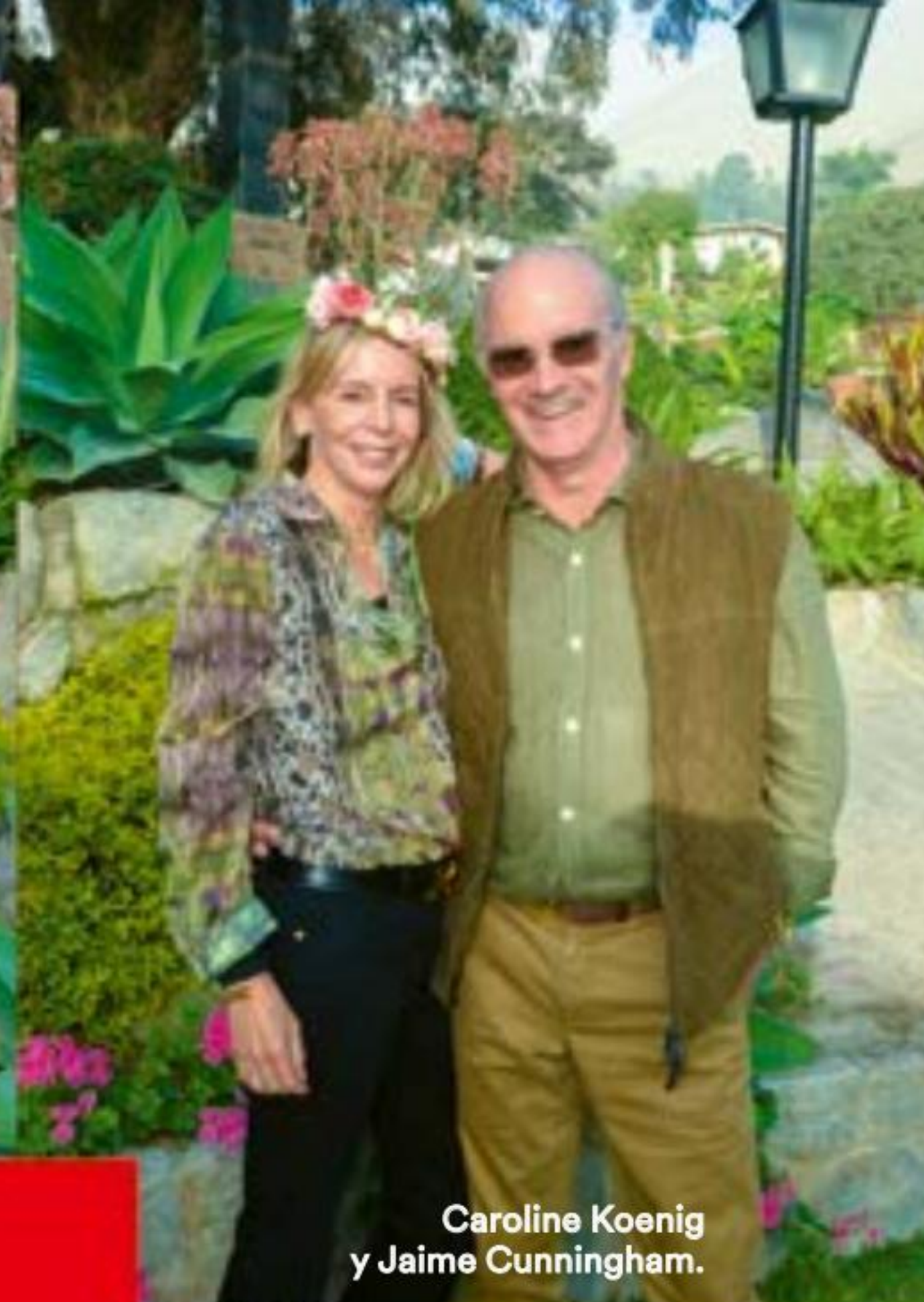


Una foto para el recuerdo de amigas y damas diplomáticas que la vida reunió en Lima.

Embajadora Noela Pantoja y William Dfáz.



Edmundo Taboada, Elena Benavides de Taboada,
Luna de Brigard y Adolfo Dammert.



Caroline Koenig
y Jaime Cunningham.



Gerardo y
Solange Majluf.



Marisyenka
Miró Quesada
y John Cohn.



Judith Ward
Bothmann y
Luis Oliveri.



Edgardo Martínez y
Daniela di Francesco.



Juan Carlos
Gonzales-Maertens
y Frances Kaufmann.



Oswaldo y Liliana
Hundskopf.



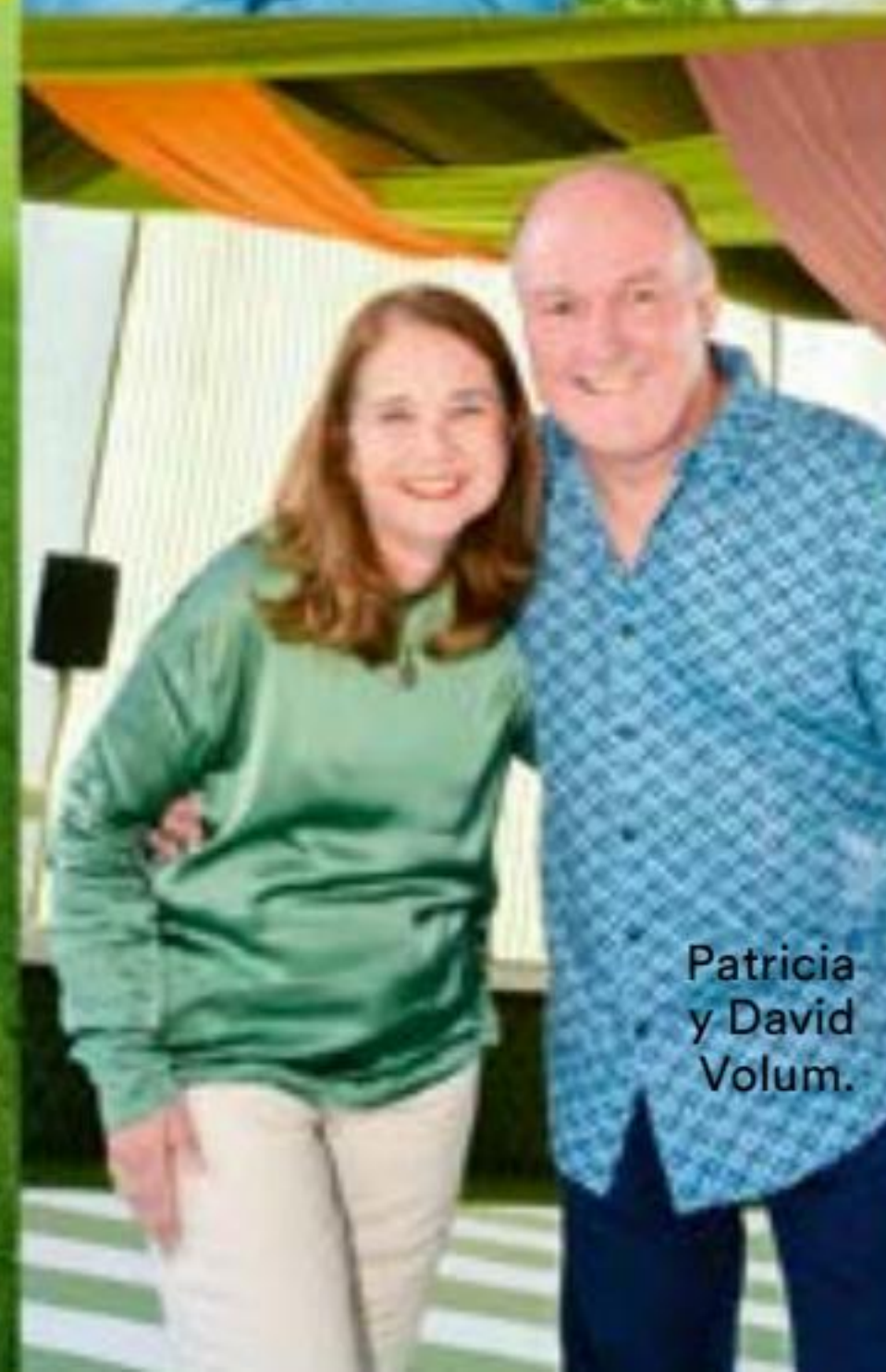
Mariana Garland y
Rosella Alberti



Jeani Jaramillo, Pilar y
Andrea Balta.



Luciano Chávez y Mónica
León Velarde.



Patricia
y David
Volum.



Hernán Caballero y
Cynthia Jones.



Ariel y Cynthia Olevsky.



Mauricio Majluf, Mariel Dyer,
Estefanía Majluf y Abel Carriquiry.



Giuliana Dellepiani.



Jackie Vargas Fort, Rivy Lastres y Andrea Mac Lean.



Carmela de la Guerra y Pilar Yrigoyen.

Cristina Quimper y Susy Gálvez.



Alana Avendaño, Fiorella Balbuena y Lauri Ganoza.



Fiorella Bárcena, Karin San Román, Cristina Quesada y Patricia de Pope.



Carol Clarke, Fiorella Balbuena y Gianina Dellepiane.

CUMPLEAÑOS GIULIANA DELLEPIANI

La temática de la fiesta fue circense. Giuliana se encargó de la decoración y de reunir a sus amigas de estudios, de la vida y del trabajo, además de sus primas, para celebrar sus 50. El catering estuvo a cargo de su hermana Gianina. Tuvieron un show de magia, una animadora para hacer juegos y la hora loca. La celebración salió de lo más divertida.

Fotos: Franco Rospigliosi



Úrsula y Jessica Galdós.



Ivone Alcázar, Pilar Bringas, Rosa María Ramírez y Andrea McLean.



Paty Beas, Rocío de la Flor, Larisa Velasco y Carla Bedoya.



Ximena Bentín, Viviana Laos, Rosario Griffiths, Carmela de la Guerra y Claudia Porcari.



Josseline Jenssen, Mate Picasso, Giuliana Dellepiane y Tiki Mejía.



Josselin Jensen y Mate Picasso.



Amalia Costa y Rosario Griffiths.



Doris Clarke, María Fe Roda, Claudia Zorrilla y Bárbara Hernández.



Emma Varillas, Helga Irazola y Olenka Burmester.

Mario Peñarrieta, Patricia Padilla, Mario Peñarrieta, Ana Cecilia Peñarrieta, Diego Malpartida, Milagros Patrón y Enrique Malpartida.



Alondra Burmester y Renata Burneo.

BODA MALPARTIDA-PEÑARRIETA

Diego Malpartida Patrón contrajo matrimonio con Ana Cecilia Peñarrieta Padilla. La pareja se conoció estudiando la carrera de Medicina. Diego pidió en matrimonio a Ana Cecilia en Santorini. Se casaron en la hacienda Mamacona, lugar donde fue la recepción. Luego de su primer baile, con la canción "Can't Take My Eyes off You", los novios dieron inicio a la fiesta. El destino escogido para la luna de miel fue Italia.



Sebastián Timarchi, María José Luna, Daniela Paredes y Javier Plaza.



Josef Fahsbender, Javier Vargas y Gonzalo Hilbck.



Diego Malpartida Patrón y Ana Cecilia Peñarrieta Padilla.



Alejandro Mussio y Natalia Elejalde.



Martha Pajuelo y Franco García Calderón.



Úrsula izquierdo, Alondra Burmester, María Fernanda Córdova y Andrea Balanescu.



Viviana Gerstein y Pedro Reátegui.

BML
BALLET MUNICIPAL DE LIMA

BALLET MUNICIPAL DE LIMA

PRESENTA



La Cenicienta



TEATRO MUNICIPAL DE LIMA

DEL 04 AL 20 DE JULIO 2025

balletmunicipal.com

ENTRADAS EN
TLX
www.teleticket.com.pe



BOTEJÓN
— Gobierno Lima —

COSAS

ESTUDIO
OLAECHEA

Green
House
TEATRO

GRUPO
UNACEM

LUCY
TELGE
ESTUDIO DE BALLET

Reyam



Carmen Rosa Siles, Marcelo Rizo Patrón Siles, Mariana Kieffer de Taboada, Marcelo Rizo Patrón de la Piedra, Claudia de Taboada y José Antonio de Taboada.



María Juliana Córdoba y Carola Loureiro.



Tarek Simon y Alina Artadi.



Víctor Lolos y Marisol Lolos.



Graciela Chávez y José Antonio de Taboada.



Gonzalo Siles, Ulda Llosa y Rafael Rizo Patrón.

MATRIMONIO RIZO PATRÓN-KIEFFER

Mariana Kieffer de Taboada nos cuenta que conoció a Marcelo Rizo Patrón Siles en las vacaciones de julio de 2010, y en 2012 empezaron a salir, cuando él vino de vacaciones a Lima. "Como él estudiaba en Estados Unidos y yo vivía en Lima, Miami se convirtió en nuestro punto de encuentro durante varios años. Diez años después, repitiendo ese mismo viaje y luego de ir a ver un partido de básquet, me pidió matrimonio por la playa cerca de casa. No tenemos definido a dónde iremos de luna de miel".

Fotos: Víctor Ruiz



Andrés Bayly, Fátima Rizo Patrón de Bayly y Ricardo Rizo Patrón.



Gustavo Verand y Madara Kirke.



Valentina Kouri, María Paz Casabonne, Anahí Siles y Andrea Siles.



Mariana Kieffer de Taboada y Marcelo Rizo Patrón Siles.



Martín Ramos, Melanie Cornejo, Úrsula Díez Canseco y Marcelo Ramos.



Luciana Wong y Joaquín Díez Canseco.



Ricardo Artadi y Giulia Horney.



Daniella Pedraglio y Nathalia Núñez.



María Fernanda Chávez Alborno y Marcelo Rizo Patrón de la Piedra.



Alex Vallejo, Celeste Triani y Sergio Molina.



Por decreto del 15 de marzo de 1822, esta es la bandera y el estandarte establecidos por el Supremo Delegado de Gobierno, José Bernardo de Tagle, marqués de Torre Tagle.

Blanquirrojos en toda la existencia

El 16 de noviembre de 1533, se divisó a un escuadrón blanco y rojo formar parte de la guardia del inca Atahualpa. Durante los siguientes tres siglos, con España en Perú, estos colores estuvieron presentes en la bandera del reino de Castilla y León, en el batallón de Cazadores de Fernando VII, así como en la Cruz de Borgoña.

Por Ítalo Sifuentes

La primera bandera del Perú tiene más de doscientos años de creación, pero en la historia nacional los colores que la identifican forman parte de la cultura peruana siglos antes de haberse proclamado la independencia. En antiguos documentos consta información de la utilización del blanco y rojo en actividades cotidianas y excepcionales de tiempos prehispánicos, virreinales y, naturalmente, republicanos. Acá se mencionará la data más relevante, no sin antes precisar que, si bien en los libros de los siglos XV y XVI el blanco y otros colores primarios figuran mencionados en cientos de páginas, no es así en el caso de rojo/roja, siendo el origen de esta palabra hasta la fecha un misterio, según se coteja en el “Diccionario histórico de la lengua española”. Para describir objetos de esa tonalidad, en las crónicas figuran los sinónimos carmesí, bermeja, encarnada, entre otros. Muy revelador es el testimonio de un cronista referido al uniforme llamado librea, utilizado por los integrantes de uno de los escuadrones del inca Atahualpa, cuyo diseño era blanco y colorado con escaques o casas de ajedrez, como llamaban a toda figura ajedrezada. Esa vestimenta bicolor que identificaba a la guardia real del Imperio incaico fue vista y registrada el 16 de noviembre de 1533, es decir, unos doscientos ochenta y ocho años antes de ser creada la primera bandera nacional.

El 21 de octubre de 1820 fue creado el primer pendón nacional por José de San Martín, modificado el 15 de marzo de 1822



Micaela de Echevarría Santiago y Ulloa, marquesa de Torre Tagle.

por el Supremo Delegado del Gobierno, José Bernardo de Tagle, quien el 31 de mayo de ese año dispuso una nueva modificación. Otro cambio se produjo el 25 de febrero de 1825, fecha en que el Congreso Constituyente dispuso: “El pabellón y bandera nacional se compondrán de tres franjas verticales, las dos extremas encarnadas, y la intermedia blanca, en cuyo centro se colocará el escudo de las armas con su timbre, abrazado aquel por la parte interior de una palma a la derecha y una rama de laurel a la izquierda entrelazadas”. Con la ley N° 32251, publicada el 19 de enero de 2025, se unificó y armonizó la regulación de los símbolos de la patria, del Estado y emblemas nacionales (figuras, insignias, objetos, divisas y obras poético-musicales).

Durante los casi trescientos años que se prolongó la presencia española, el territorio peruano formó parte de la gobernación de Nueva Castilla (adjudicada en 1529 a



El emblema del ejército español conquistador era blanquirrojo.



Nuestra bandera nacional, creada en 1820, adoptaría también dichos colores.

Francisco Pizarro) y del virreinato del Perú (creado en 1542). El estandarte de los españoles, utilizado en la Conquista, era colorado, y blanco y colorado era el emblema de su ejército. La bandera del reino de Castilla y León era blanca y roja. La marina utilizaba un pabellón tricolor: blanco, rojo y amarillo. Recién el 28 de mayo de 1785 Carlos III dispuso como bandera nacional una de color rojo y amarillo, que antes utilizaban sus fuerzas navales. Una de color rojo y blanco era la bandera del batallón de Cazadores de Fernando VII, así como la bandera de la Cruz de Borgoña. Todas dejaron de ser utilizadas en el Perú desde la proclamación de su independencia, el 28 de julio de 1821 (la resistencia de los realistas fue hasta 1824, año del triunfo patriota en la batalla de Ayacucho).

El 16 de noviembre de 1532, dos personajes que estuvieron presentes en Cajamarca durante la reunión de Atahualpa y Francisco Pizarro dejaron en sus respectivas crónicas valiosa información referida no solo a ese hecho histórico, sino también de los escuadrones imperiales que acompañaron al inca y los colores de sus uniformes. Uno de ellos es Francisco de Jerez, quien escribió “Verdadera relación de la conquista del Perú”, y el otro es Miguel de Estete, autor de “Noticias del Perú”. El primero era el secretario de Pizarro, y el otro, un combatiente que estuvo a su servicio participando en la conquista del Tahuantinsuyo. Ambos dejaron su testimonio respecto a la vestimenta utilizada por la guardia del inca, así como de la población civil.

Es Miguel de Estete quien brinda en su obra información específica referida al día de la reunión en Cajamarca: “Comenzaron a entrar por la plaza hasta trescientos hombres como mozos de espuela, con sus arcos y flechas en las manos, cantando un cantar no nada gracioso para los que lo oíamos; antes espantoso, porque parecía cosa infernal; y dieron una vuelta a aquella mezquita, amagando al suelo con las manos, a limpiar lo que por él estaba, de lo que había poca necesidad, porque los del pueblo le tenían bien barrido, para cuando entrase. Acabada de dar su vuelta, pararon todos juntos, y entró otro escuadrón de hasta mil hombres, con picas sin hierros, tostadas las puntas, todos de una librea de colores: digo, que la de los primeros era blanca y colorada, como las casas de un ajedrez. Entrado el segundo escuadrón, entró el tercero, de otra librea, todos con martillos en las manos, de cobre y plata que es un arma que ellos tienen; y así de esta manera, entraron en la dicha plaza muchos señores principales, que venían



La primera bandera del Perú independiente fue establecida por el libertador José de San Martín, a través del decreto que se dio en Pisco el 21 de octubre de 1820.



Imágenes de la bandera y estandarte que fueron reformados por Torre Tagle mediante decreto del 31 de mayo de 1822.

“El blanco y rojo fueron colores simbólicos utilizados por los incas en sus rituales”.

en medio de los delanteros y de la persona de Atabalica detrás de éstos, en una litera muy rica, los cabos de los maderos cubiertos de plata, venía la persona de Atabalica; la cual traían ochenta señores en hombros; todos vestidos de una librea azul”.

Francisco de Jerez es quien, en su obra, proporciona la siguiente información complementaria: “llegó el gobernador (Pizarro) a este pueblo de Cajamarca, viernes a la hora de vísperas, que se contaron 15 días de noviembre año del Señor de 1532”, agregando que los emisarios acordaron realizar la reunión al día siguiente, fecha en que “hasta la tarde duró el venir la gente por el camino, venían repartidos por escuadrones... La delantera de la gente comenzó a entrar en la plaza. Venía adelante un escuadrón de indios vestidos de una librea de colores, a manera de escaques... Todos venían repartidos en sus escuadras con sus banderas y capitanes que los mandan, con tanto concierto como turcos... Traen sobre la ropa las mujeres unas reatas muy labradas, fajadas por la barriga. Sobre esta ropa traen cubierta una manta desde la cabeza hasta media pierna, que parece mantillo de mujer... Los hombres visten camiseta sin mangas y unas mantas cubiertas”.

Del blanco y rojo como colores simbólicos utilizados por los incas en sus rituales dejaron testimonio varios cronistas. Uno de ellos es Juan Díez de Betanzos, quien estuvo en la conquista con Pizarro. Publicada en 1551,



Pintura del antiguo escudo nacional existente en la Secretaría de la Corte Suprema de Justicia. Autor anónimo.

en su obra “Suma y narración de los incas” informó cómo, según lo dispuesto por Inca Yupanqui, debían realizarse en “los ayunos, ceremonias y sacrificios al sol durante la fiesta (raymi)”. El mandato imperial era: “Vistan al novel una camiseta colorada y con una lista blanca de abajo arriba por medio de la camiseta, con cierta flocadura según por el remate de la camiseta, y pónganle en la cabeza una cinta colorada con una lista de cualquier color”.

Otro cronista que se refirió al valor simbólico del blanco y rojo fue Bernabé Cobo, quien en su obra “Historia del nuevo mundo” brinda esta información: “Tenían los de cada nación y provincia, hombres y mujeres, sus señales y divisas por donde eran conocidos, y no podían andar sin ellas ni trocarlas con las de otra nación, so graves penas. Esta señal traía en el vestido con



diferentes listas y colores; y los hombres otra en la cabeza más señalada, diferenciándose cada nación en el tocado...". En el capítulo referido a las fiestas y sacrificios que los incas hacían en el segundo mes del año, refiere que "El primer día de este mes salía el Inca a la plaza... Tornábanse a juntar en el mismo lugar el primer día de la luna llena, en que sacrificaban al sol diez carneros de todos colores, por la salud del Inca; y la noche que se seguía a este día velaban todos hasta la mañana, bailando y cantando por todas las calles de la ciudad del dicho baile yaguayra, y quemaban en la plaza diez vestidos de ropa muy fina, colorada y blanca, que contribuían todas las parcialidades: dos ofrecían al sol, dos a la luna, otros dos al trueno, al Viracocha otros dos, y a la tierra otros dos".

Diego de Castro Titu Cusi Yupangui fue entre 1563 y 1570 monarca en Vilcabamba, reducto de la resistencia inca contra la monarquía española. En su obra "Relación de la conquista del Perú y hechos del inca Manco Segundo", expresó: "El sétimo mes respondía a junio y llamábase Auca-Cuzqui. En él se hacía la fiesta principal del Sol, que se decía Inti-Raymi... Acabando de

hacer el baile, enviaban las estatuas del Sol dos carneros grandes hechos de cierta confección, y dos corderos, a este cerro de Manturcalla; llevábanlos con grande acompañamiento puestos en unas andas y en hombros de Señores principales ricamente vestidos; iban delante las insignias Reales del Sunturpaucar, y un carnero blanco vestido de una camiseta colorada, y con zarcillos de oro. Llegados al dicho cerro, los ofrecían al Viracocha y quemaban con muchas ceremonias".

Respecto al uso del color rojo durante el incanato, escribió el cronista mestizo Inca Garcilaso de la Vega (1539-1616), quien en su obra "Historia General del Perú" refiere que: "Se llamaba Miguel Astete, fue después vecino de la ciudad de Huamanga, donde tuvo indios de repartimiento. Al caer, Atahualpa le quitó este soldado la borla colorada que en la frente traía en lugar de corona, y se quedó con ella". En su obra "Comentarios Reales", informó que de las insignias que el Inca Manco Cápac traía en la cabeza, reservó una solo para sí y para el uso de los reyes, la cual era una borla colorada. Lo dijo así: "El rey traía esta misma borla; empero, era colorada. Sin la borla colorada,

"Quemaban en la plaza diez vestidos de ropa muy fina, colorada y blanca".

traía el Inca en la cabeza otra divisa más particular suya, y eran dos plumas de los cuchillos de las alas de un ave que llaman corequenque".

Francisco López de Gómara publicó en 1554 su obra "Historia general de las Indias", en la que se lee respecto a la mascapaicha: "Tardó Atabalipa en andar una legua cuatro horas, de reposo iba, o por cazar los enemigos. Venía en litera de oro chapada, ya forrada de plumas de papagayos de muchos colores que traían hombres en hombros, y sentado en un tablón de oro sobre un rico cojín guarnecido de muchas piedras. Colgabale una gran borla colorada de lana finísima de la frente, que le cubría las cejas y sienes, insignias de los Reyes del Cuzco". La mascapaicha [no mascapacha] era la corona real, color rojo para los reyes, y amarilla para ser utilizada por el príncipe heredero.

Respecto al uso del color blanco como bandera, escribió el cronista mestizo Guamán Poma de Ayala, la cual portaban los chasquis en esos años del siglo XVI. "En la cabeza una cruz y su bandera tafetán blanco, un cuarto, que parezca de lejos, y una corneta para tocar, y que dé un grito grande para que sepa todo el mundo como ha llegado el chasqui". De qué imágenes colocaron en sus banderas los españoles durante la guerra civil, también dejó valiosa información este cronista: "Alférez general de estandarte Antonio Altamirano, ciudadano y regidor del Cuzco, con ochenta caballeros y sacaron en campañas sus banderas, doctor Cepeda en su bandera puso una imagen de Nuestra Señora, el doctor Carbajal una imagen del señor Santiago, el capitán Carbajal la misma que había llevado contra el virrey Blasco Núñez Vela, el capitán Guevara figuró unos corazones con unos montes y unas letras que decía Pizarro".

La revisión de las crónicas también permite reconocer que, aparte de rojo y blanco, los incas vestían de trajes ajedrezados de blanco con negro, y de blanco con azul. Según figura en "Arte y vocabulario de la lengua quichua general de los indios del Perú", publicado en Lima en 1754, la palabra "puca" en español significa "colorado, bermejo".



Periodista y escritor, exdirector periodístico de "El Comercio".

Inédita intromisión judicial en la Fiscalía

En la cargada atmósfera peruana de una justicia politizada y una política judicializada, que ha hecho de la persecución de partidos y líderes de partidos una regla general de acción penal, todo es posible, como poner de cabeza un mandato institucional y hasta en grave riesgo la estabilidad jurídica del país.

Un juez de primera instancia respondió en veinticuatro horas a la solicitud de la Fiscal de la Nación en funciones, Delia Espinoza, dictando una medida cautelar que en la práctica impidió que tomara su lugar Patricia Benavides, colega suya repuesta por la Junta Nacional de Justicia en ese mismo alto puesto del Ministerio Público, del que fuera antes irregularmente destituida.

En efecto, el mismo día de entrada en vigor de la medida cautelar, Benavides contaba con el apremio de la JNJ para reasumir, de grado o fuerza, su cargo y funciones, luego que Espinoza había agotado hasta la víspera una tensa resistencia de desacato de varios días ante el órgano supremo constitucional que nombra, evalúa y sanciona a jueces y fiscales.

La medida cautelar no llamaría a sorpresa si no fuera porque mediante ella el juez suspende a Benavides de los cargos de fiscal titular y de Fiscal de la Nación que al momento de la resolución judicial no venía ocupando.

Medio mundo jurídico y político se pregunta cómo hacer efectiva una suspensión de una magistrada en cargos que no ocupa, y la respuesta, como es natural, no resiste el menor argumento racional, y que por más que el hecho parezca más picaresco que ridículo, su aplicación, sin duda ni murmuraciones, no deja de sorprender a la afectada, cuyo reingreso al Ministerio Público, por la vía de la Junta Nacional de Justicia tiene todos los visos de una restauración legítima de sus derechos.

Como la JNJ retrotrajo la situación de Benavides a su estado anterior, reconociéndole todas sus potestades, la elección de Espinoza por la Junta de Fiscales Supremos, quedaba prácticamente nula, como quedó nula la elección de Benavides cuando fue



"¿Puede un juez suspender a una fiscal en un cargo que no ocupa?"

destituida, hasta que se dio el caso de su revisión y reparación.

Lamentablemente, como hemos visto en la última semana, las pugnas políticas e ideológicas por el control del poder al interior y exterior del Ministerio Público, atraviesan desde hace mucho tiempo puntos de tensión y conflicto tan extremos que todo esfuerzo para devolverle su autoridad y estructura institucional acaba en un horroroso punto muerto, como ahora.

El último horroroso punto extremo cruzado por esta pugna comprometió al juez autor de la medida cautelar que suspende a Benavides en cargos y funciones que no estaba ocupando, en lo que constituye un absurdo jurídico nunca antes conocido, pero que, por provenir de una instancia judicial, cobra materialización efectiva al bloquear la resolución de la Junta Nacional de Justicia que disponía la restitución de Benavides como fiscal titular y como Fiscal de la Nación, y el cese inmediato en este mismo puesto de su colega Espinoza.

Mientras sigue su curso la apelación de la defensa de Benavides ante una instancia suprema, la medida del juez, por absurda que sea en su contenido y praxis, no oculta la rápida y hábil maniobra de la actual Fiscal de la Nación, Delia Espinoza, en su desesperada negativa a acatar la resolución de la Junta Nacional de Justicia, que más temprano que tarde probablemente acabará sancionándola con una suspensión ejemplar.

De ocurrir esto último (es una consideración especulativa al cierre de esta columna) y con Benavides viviendo la incertidumbre de si su apelación a la insólita medida cautelar funciona o no, la Junta de Fiscales Supremos se vería de pronto, y una vez más, disminuida en su número ordinario, repitiéndose el mismo escenario de inestabilidad y descrédito que ha caracterizado en los últimos tiempos a esta alta cúpula del Ministerio Público.

Hechas las sumas y las restas de lo que acaba de pasar en el Ministerio Público, no hay modo de dar por terminada la honda crisis que lo envuelve y que de ninguna manera despeja la posibilidad de que el Congreso de la República, que no por impopular está privado de ejercer sus máximas competencias constitucionales, pueda actuar con la prontitud, autoridad y responsabilidad que aconsejan las circunstancias.



La doctora Irene Soto encabeza una nueva generación de especialistas que combinan tecnología, precisión y cercanía para transformar la experiencia odontológica.

LO ÚLTIMO EN LA INNOVACIÓN DENTAL

El upgrade que tu sonrisa merece

Actualmente, ir al dentista ya no es motivo de temor. Gracias a la innovación tecnológica y un enfoque más humano, la experiencia odontológica está cambiando radicalmente. La doctora Irene Soto Valencia encabeza esta evolución desde su consulta privada en Lima.

Por Redacción COSAS

Pocos piensan en su salud bucal hasta que les duele una muela. Tradicionalmente, ir al dentista se asociaba al miedo o la incomodidad. Afortunadamente, ese prejuicio está empezando a desaparecer. Cuando acudimos a una consulta dental especializada, los beneficios se multiplican. Y si a eso le sumamos tecnología de última generación, descubrimos que es posible sonreír sin miedo y a plenitud.

Esta nueva forma de entender la odontología se refleja en la praxis de la doctora Irene Soto, quien combina experiencia, tecnología y tratamientos personalizados. “El futuro es hoy. Usamos

escáneres intraorales, anestesia digital, radiografías en 3D e inteligencia artificial, pero sin perder el contacto humano. La tecnología está al servicio del paciente, y nuestra prioridad es brindar una atención personalizada y de calidad desde el primer momento”, afirma. Su enfoque apuesta por una odontología sin dolor, donde el paciente se sienta visto, escuchado y fortalecido en su sonrisa y autoestima.

CUANDO LA TECNOLOGÍA SE INTEGRA CON HUMANIDAD

En el consultorio de la doctora Irene Soto, la tecnología de vanguardia es una herramienta esencial al servicio del paciente. Equipos

como el escáner intraoral –que reemplaza a las molestas pastas de impresión–; la anestesia digital, que permite intervenciones rápidas y sin dolor; el láser para encías, o la radiología digital para planificación en 3D, forman parte del día a día. Todo está pensado para mejorar la precisión, la experiencia y los resultados.

Además, el consultorio cuenta con un software clínico integral que permite gestionar con eficiencia la agenda, el seguimiento y la historia clínica de cada paciente. “El uso de estas herramientas en odontología potencia la atención al paciente, generando confianza y confort en la experiencia recibida en nuestro consultorio”,



Con dieciséis años de experiencia, la doctora Irene Soto ofrece un enfoque moderno, preciso y empático para transformar sonrisas.

“Si logramos que el paciente vuelva a sonreír sin miedo, ya estamos transformando su vida desde el primer día”.

señala. Para ella, la tecnología no representa una barrera, sino un puente que fortalece la conexión con el paciente en cada etapa del tratamiento, y que mejora de manera integral el éxito clínico de cada caso.

REJUVENECER LA SONRISA, TRANSFORMAR LA AUTOESTIMA

Una de las técnicas que más satisfacción brindan a la doctora Irene Soto es el rejuvenecimiento de la sonrisa. No se trata únicamente de colocar carillas o realizar blanqueamientos de manera indiscriminada, sino de devolver a cada paciente –en especial a las mujeres– una parte vital de su identidad que, con el tiempo, pudo haberse desdibujado. A través

de su experiencia clínica y su sensibilidad estética, la doctora se convierte en una especie de artista que renueva las sonrisas con naturalidad y armonía.

Muchas pacientes llegan con pérdidas dentales, temoral tratamiento o la autoestima deteriorada. Tras una evaluación cuidadosa y el trabajo conjunto con su equipo, se define el procedimiento adecuado para que cada mujer recupere la libertad de sonreír. “Cuando una paciente se ve al espejo y reconoce en ella una versión que había olvidado, es imposible no emocionarse. Es una revolución que las enaltece, un cambio que empieza por su boca y transforma su seguridad, forma de ser y delicadeza natural”, afirma la doctora.



La atención personalizada y el uso de herramientas digitales permiten diagnósticos más precisos y tratamientos mínimamente invasivos.



Actualmente, la doctora cursa su segunda especialidad en Estética Dental en Brasil, reafirmando su compromiso con la excelencia profesional.

SIEMPRE A LA VANGUARDIA

Para Irene Soto, la actualización académica es parte de su compromiso ético con la profesión y sus pacientes. “En un campo que cambia tan rápido como la odontología digital, no puedes dejar de aprender. Cada herramienta nueva mejora la experiencia del paciente, no solo el resultado clínico”, afirma. Poreso iniciará un segundo posgrado en Estética Dental en Brasil, reafirmando su vocación por crecer y ofrecer siempre lo mejor en su práctica privada.

Hoy, su consultorio es un espacio de referencia para quienes buscan tratamientos con tecnología de punta, pero sin perder la calidez del trato humano. “La sonrisa es el inicio de todo. Si logramos que el paciente vuelva a sonreír sin miedo, ya estamos transformando su vida desde el primer día”, concluye.



www.clinicasirenesoto.com

@dra.irenesoto

@drairenesoto

976 639 311

Av. Mariscal la Mar 326, consultorio 401, Miraflores



Como segundo hijo, Harry tuvo un rol menos protocolar que William, lo que lo llevó a buscar su identidad fuera de las tradiciones familiares, generando roces con su padre.

Una disputa con raíces profundas

Desde la reciente y mediática entrevista que el príncipe Harry concedió a la BBC –en la que sugirió que su padre tenía poco tiempo de vida–, su ya fragmentada relación terminó de romperse. Sin embargo, el origen del conflicto se remonta a décadas atrás.

Por Belén Medina Pizarro

No es ninguna noticia que la relación entre el príncipe Harry y el rey Charles III se ha deteriorado profundamente ante el ojo público. Si bien los últimos años han estado marcados por episodios altamente mediáticos –como la entrevista con Oprah en 2021, la serie de Netflix y el libro de memorias “Spare”–, el distanciamiento comenzó mucho antes, gestado en una infancia marcada por la frialdad emocional y la distancia física. Ya desde su nacimiento, Harry sintió el rechazo: según la princesa Diana, el entonces heredero a la corona se mostró decepcionado de tener otro hijo varón y se fue a jugar al polo tras el parto. Criado en un entorno de niñas y tutores, el pequeño príncipe creció con una figura paterna más simbólica que presente, afectuosa en ocasiones, pero ausente o incomprensible en muchas otras.

Sin embargo, un hecho clave contribuyó a la fractura actual: el matrimonio con Meghan Markle. En especial, el comunicado de Harry en 2016, en el que exigía a la prensa “dejar



Durante su infancia, Harry a menudo viajaba con su madre, mientras que Charles se enfocaba más en William.



Charles III y Diana se divorciaron cuando Harry tenía 12 años. La separación marcó una etapa difícil para ambos hermanos.



en paz” a su pareja. Este mensaje fue emitido mientras Charles III y Camilla estaban de gira oficial, quebrando un código tácito de la familia real, que prioriza la visibilidad del miembro en el extranjero. Desde entonces, las tensiones no hicieron más que escalar, exacerbadas por las críticas constantes de Harry hacia su familia en espacios públicos. Por otro lado, en su libro “Spare” (2023), acusó a su madrastra de sacrificarlo para mejorar su imagen, y sugirió que la oficina de su padre filtró información perjudicial sobre él.



Harry describió a su padre como “distante emocionalmente”, especialmente tras la muerte de su madre en 1997.



Según Diana, Charles expresó decepción al saber que Harry era un niño con cabello rojo, lo que afectó su relación inicial.

Harry sigue lanzando ataques contra la familia real, el gobierno y el sistema judicial británico.

A pesar de intentos ocasionales de acercamiento –como cuando Charles acompañó a Meghan al altar en 2018 o llamó personalmente a Harry para informarle de su diagnóstico de cáncer en 2024–, la confianza entre ambos parece rota. Incluso aquel último encuentro fue breve, tenso y en presencia de Camilla. El problema, más allá de lo mediático, radica en dos visiones opuestas del mundo: el rey, reservado y tradicionalista, quien prefiere mantener su dolor en privado; y el príncipe, emocionalmente expresivo y renuente a guardar silencio. En la lógica de la monarquía, esta exposición se percibe como una traición difícil de perdonar.

Incluso cuando Harry ha expresado públicamente su deseo de reconciliación, sigue lanzando ataques contra la familia real, el gobierno y el sistema judicial británico. Tras perder la batalla legal para recuperar la protección policial financiada con fondos públicos en el Reino Unido, denunció una “conspiración del establishment” y lamentó que el rey “no quiera hablar” con él. Desde el palacio, allegados insisten en que es imposible un diálogo sincero cuando todo se transforma en un espectáculo público. Mientras la familia real intenta preservar la dignidad institucional, Harry continúa culpándolos en entrevistas y declaraciones. El resultado: un distanciamiento que no deja espacio para la intimidad ni la confianza, y que convierte cada intento de acercamiento en un nuevo desencuentro. Aun así, como recuerdan los expertos en realeza, en estos vínculos nunca se puede decir nunca.



The Met
ropolitan
Opera **HD**
LIVE

LO MEJOR DE LA ÓPERA
PRE - TEMPORADA
DESDE NUEVA YORK

2025 / 2026

La Traviata **MIER 23 JUL**
Giuseppe Verdi **1:00 PM**

Roméo et Juliette **MIER 30 JUL**
Charles Gounod **1:00 PM**

Lucia di Lammermoor **MIER 06 AGO**
Gaetano Donizetti **1:00 PM**

Rigoletto **MIER 13 AGO**
Giuseppe Verdi **1:00 PM**

DÚO PERFECTO

1 PIZZA PEPPERONI O AMERICANA • 2 TINTO DE VERANO

Imagen referencial | válido de lunes a viernes hasta el 31 de julio 2025.

S/69.90

PRECIO REGULAR S/102.00



ESTILO DE VIDA



CUSCO:

DESTINO GASTRONÓMICO DE LUJO

Compartimos una guía de restaurantes imperdibles en el Centro Histórico. Además, todo sobre el gran evento culinario en Monasterio, A Belmond Hotel. Descubre la gran idea del tren pisquero para disfrutar del destilado bandera en el trayecto hacia Machu Picchu.

Pág. 78

BELLEZA EN INVIERNO

Lima se vuelve más gris, por lo que hay que levantar la temperatura desde la piel, los labios y el pelo.

Pág. 89

"TIEMPO DE HOMBRES"

Retiro espiritual de Alonso Yabar, que incluye trabajo corporal, respiración, rituales y dinámicas grupales.

Pág. 86

LA CARBONARA DE MI CASA

Ani Picasso comparte sus "truquitos" para servir este excelente plato en una reunión con amigos.

Pág. 81

La ruta gastronómica definitiva en Cusco

Cafeterías de especialidad, cocina con carácter y coctelería con causa: la ciudad imperial vive un nuevo boom culinario gracias a insumos del Valle Sagrado y restauranteros que los llevan a su máxima expresión.

Por Fiorella Ramírez Menacho

A requipa presume su rocoto relleno, Trujillo tiene los lunes de shámbar, en Chiclayo es imposible ignorar el arroz con pato, y en Iquitos resulta imperdonable no probar un juane. ¿Y Cusco? ¿Cómo es que el Ombligo del Mundo, la Ciudad Imperial, la urbe con mayor afluencia turística del país, no tiene aún un plato bandera inscrito en el imaginario nacional?

Esas son las dudas de una nueva generación de restauranteros, que surgieron –y en otros casos sobrevivieron– a la pandemia, y se plantearon convertir a Cusco en un destino gastronómico de lujo. Con la reactivación económica y el cambio en el perfil de los viajeros –menos mochileros, más sibaritas–, han proliferado en el centro y sus alrededores cafés de especialidad, propuestas de autor, cocina creativa y coctelería experimental.

Desayuno & brunch

Una vez aterrizado en la ciudad, un buen estímulo es una taza de café que ayude a recuperarse del viaje o del cambio de altitud. Florencia y Fortunata es la mejor experiencia para empezar. Fundado por Carolina Peralta en 2021, es una propuesta que busca visibilizar el trabajo de las mujeres peruanas en el sector caficultor. El local principal se encuentra en el centro de la ciudad, en una bella casona colonial que perteneció a Rosagusta Rivero Ricalde, la primera abogada en Cusco. Dado que reciben una mayor

El menú degustación Suyu, de Casa Ichu, es un homenaje a las diferentes ciudades del Perú, que incluye tartar de alpaca, conchas del Pacífico, paiche y lomo en salsa demiglace.

afluencia de turistas –que conforman el 90 % de su clientela–, se enfocan en orientar al consumidor sobre el café y sus variantes. En la barra tienen disponibles granos cusqueños llamados Blanca Flor de Quispe y Lidia Enríquez, en honor a las mujeres que los cultivaron en la finca productora. Cada semana ofrecen dos perfiles de tueste medio, y se pueden ordenar en opciones clásicas que van desde el americano, cappuccino o –mi favorito– el mocaccino; o bien optar por un método de extracción artesanal. Entre sus opciones, destaca el tostón de palta, que lleva un ligero hummus de betarraga y chutney de mango. Además, cuentan con postres y una bollería variada.

A cinco cuadras de distancia se encuentra la cafetería Gregorio, inaugurada el año pasado. Perteneció a la cusqueña Elizabeth Páucar y a su esposo, Alejandro Piscoya, quienes, inspirados en el abuelo de ella, don Gregorio Páucar, y en su vida en el campo, transmiten al público su amor por el café, la comida y las fábulas e historias que solía narrar. Trabajan con granos procedentes del valle de Lacco, en

Asado de tira con puré de papa y arroz, en Local 525.

Florencia y Fortunata cuenta con un equipo de dieciocho mujeres –baristas, reposteras y tostadoras–, quienes trabajan con veinticuatro familias productoras lideradas por mujeres.

Calca, y las bebidas se sirven en ingeniosos menajes de cerámica que pueden adquirirse en los talleres que ofrece su acogedor local, ubicado en la Plaza San Francisco. Y aunque no son protagonistas de la carta, ofrecen su propia línea de infusiones naturales, pensadas para aliviar los males que aquejan a los viajeros, entre las que se encuentran las siguientes: “Para la panza”, un digestivo elaborado con manzanilla, anís y hojas de higo; “Montañita”, para el mal de altura, hecho con cedrón, hierba luisa, toronjil y hojas de lima; un energizante llamado “Kallpa”; y un relajante bautizado como “Kusa”.

La siguiente parada es Flora, una cafetería al aire libre de tres niveles, con un diseño ecléctico, divertido y colorido que convive en armonía con las estructuras de andenes incas. Sus fundadores, Diego Ormachea y Andrea Flórez, son una pareja originaria de Cusco que trabaja con café proveniente de su propia finca, San Juan de Ojai, en Quillabamba. Vale la pena probarlo en su versión cold brew, de sabor intenso; también se puede pedir con notas de maracuyá o frutos rojos. Una excelente opción es acompañarlo con batidos de açaí, fresa o espirulina.

Almuerzo

Para la tarde, hay propuestas en la ciudad que ya forman parte de la ruta imperdible para cualquier visitante. Mauka, de Pía León –la única chef que figura en el top 10 de The World’s 50 Best Restaurants–, tiene una carta que es un manifiesto a los ingredientes olvidados de la región, como el tubérculo que da nombre al restaurante, así como la mashua, la kañihua, el yacón y la kañawa. El menú, compuesto por ocho entradas, ocho fondos y tres postres, varía según la temporada, pero su sello incluye un cebiche de trucha servido con maíz gigante de Urubamba, carrilleras preparadas a baja temperatura con crema de calabaza y caiguas ahumadas; así como destilados locales, como el amargo Q’age (26 hierbas a 4000 m) y licores amazónicos.

Cicciolina es uno de los restaurantes más emblemáticos de Cusco, fundado en 2004 por la australiana Tammy Gordon, el peruano José Francisco Giraldo y el argentino Luis Alberto Sacilotto. Su propuesta culinaria está influenciada por la cocina mediterránea y, más recientemente, por la nikkei, introducida por el chef Joao Escudero. Destaca la pasta negra con langostinos en una salsa a base de leche de coco y kion, así como un espectacular ossobuco a la cerveza negra con cebollas acarameladas, acompañado de ravioles en mantequilla.

El único fuera del Centro Histórico es La Cusqueñísima, una picantería donde Diana Samanez y José Luján ofrecen

una cocina tradicional basada en la investigación que han realizado durante quince años, recopilando más de 580 recetas de antaño. Cocinan en fogón y horno andino, muelen sus ingredientes con batán y, además de ofrecer platos populares, incorporan productos de estación, como el chuño lawa de cordero, la moraya arrebozada (chuño blanco), la sara lawa (crema de choclo) y el loco de panza. Diana proviene de una familia de restauranteros cuya herencia se refleja en la generosidad de las porciones y la buena mesa

Nuna Raymi, abierto en 2007 como una cocina criolla, ha mutado en una propuesta pedagógica con la filosofía de que la “comida es vida y energía”. Colabora directamente con campesinos y agricultores, siendo el primer restaurante en servir 480 variedades de papa a lo largo del año, además de distintas hortalizas, como apios morados, zucchinis y acelgas de colores. Su fundadora, Rocío Zúñiga, diseñó una carta dividida en dos estaciones, la de lluvias y la seca, con el fin de fomentar el comercio justo y un modelo gastronómico regenerativo. En cuanto a los platos, no hay pierde con la elección. Se puede disfrutar desde un sencillo cebiche de chocho o una ensalada de quinoa, hasta opciones más contundentes, como el chaufa amazónico, el lomo saltado con extra de hongos, la pachamanca a la olla de barro y un infaltable cuy de granja cusqueño. Toda una “fiesta del alma”.

Entrando a las propuestas de autor más recientes, encontramos a Local 525, que se alza donde operó el legendario restaurante Granja de Heidi, sobre la Cuesta de San Blas. Liderado por Alex Klinge, es una cocina enfocada en productos locales (de ahí el nombre del sitio). Ofrece platos típicos que van desde el cebiche de trucha, con un ligero sabor a alcázaras y aceite de oliva; un lomo saltado bien jugoso, servido con papas nativas y arroz; hasta un clásico asado de tira de 400 gramos en salsa demiglace, acompañado de puré de papa. En cuanto al postre, merece una mención especial su sartén de plátanos salteados en azúcar y ron, con helado de caramelo salado, butterscotch de chancaca, quinua pop y praliné de almendras.

La carta de Mauka destaca granos como kiwicha, kafiwa, tubérculos andinos, frutas amazónicas y maíz gigante Urubamba, trabajado con agricultores cusqueños.



Nuna Raymi implementó el primer huerto urbano de la ciudad, donde cultivan hierbas aromáticas, flores comestibles y algunas hortalizas andinas que emplean en su cocina.

En la ciudad de Cusco hay todo para pasarla bien, desde un buen café de especialidad, pasando por cocinas de autor y bares con coctelería novedosa.

El mismo chef, junto a su esposa Dannia Palacín, abrió Oculito en marzo de 2024, con la idea de ofrecer una gastronomía creativa e innovadora. La carta es corta y variada, y está pensada para pedir platos al centro y compartir. Destacan la col fermentada con polenta cremosa; el tartar de lomo de alpaca, acompañado de alioli de rocoto y chips de papa; y las beterragas a la brasa, con harissa (pasta de ajíes), frutos secos tostados y hummus.

Y fuera del circuito principal –aunque a solo unas cuadras de la Plaza de Armas– encontramos Casa Ichu, “un laboratorio de experiencias” que abrió en 2023 el arquitecto mexicano Kenji Larrazábal, junto a su esposa rusa, Nadezhda Kolodina (“Nadin”). Su propuesta se distingue por ser multisensorial: es un restaurante que, además, cuenta con una sala de exhibición de arte, un espacio de coworking y hospedaje. Su cocina celebra lo natural y lo vivo, con especial foco en los fermentos y productos locales. El menú degustación Suyu –y su versión vegetal– fue creado por el chef Leonardo Fassoli.

Para la noche

Coctelería estacional y sostenible. Bar Garibaldi, abrió sus puertas en febrero de 2024. Su propietario, Luis Sarmiento, artista de la mixología, inauguró este primer espacio de cocteles experimentales en la ciudad, con su sello personal que vela por la sostenibilidad, empleando los insumos en su máximo esplendor. Se puede encontrar propuestas que usan como base el kion, pasta de ajíes autóctonos hasta hierbas de altura, así como otras menos convencionales. En su ambiente íntimo y acogedor, Luis se encarga personalmente de conversar con los clientes sobre los insumos y

narrativas detrás de cada bebida.

Cervecería del Valle nació en Ollantaytambo en 2014, inspirada por la magia del Valle Sagrado y sus productos frescos. Desde entonces, no ha parado de acumular reconocimientos: fue la primera marca peruana en ganar una medalla de oro en la South Beer Cup (2015), y en 2024 fue elegida como la Mejor Cervecería Peruana y Latinoamericana. Su taproom, en la calle Espaderos –abierto en 2021 por el cofundador Alex Ball–, ofrece sus variedades artesanales premiadas en un ambiente relajado y con propósito social. Parte de las ganancias apoya el Sacred Valley Project, que brinda educación secundaria a niñas de comunidades alejadas.

Casa Palacio Jazz Club es el primer club de jazz en la ciudad. Abrió sus puertas en 2020. Juanjo Herrera, su propietario, es un músico cusqueño que se fue a estudiar a Barcelona, España. Al retornar a su ciudad natal, vio la oportunidad de abrir un espacio underground. De esta manera, ofrece un escenario para músicos locales de diversos géneros: salsa, latin jazz, criollo y rock, entre otros. A su propuesta se suma una gama de coctelería clásica y de autor, que es una muy buena opción para melómanos y bebedores de todo calibre.



Garibaldi es el primer cocktail bar “experimental” de Cusco, que propone coctelería de autor con ingredientes locales.



LA CARBONARA DE MI CASA

¡Pedirte una pasta carbonara en un restaurante es una lotería! Cuando te toca rica, es maravillosa! Pero si no, ¡te arrepientes de no habértela preparado tú misma en casa!

Un plato excelente para invitar a tus amigos, porque lleva pocos ingredientes y se hace muy rápido. Solo tienes que saber los trucos que aquí te cuento.

RECETA 5

PASTA CARBONARA

INGREDIENTES

Para cada porción de spaghetti carbonara necesitas:

- 100 g de spaghetti
- 100 g de tocino, guanciale o pancetta
- 200 g de queso pecorino o parmesano rallado.
- 2 yemas
- Pimienta negra
- Agua de la cocción de la pasta

PREPARACIÓN

- Fríes el tocino/pancetta/guanciale cortado en tiras pequeñas en una sartén hasta que quede crocante. No necesitas añadirle aceite.
- Reservas el tocino y dejas la grasa que botó en la sartén.
- En un bowl, bates las yemas con el queso y la pimienta hasta que te quede una crema. Le agregas la grasa que botó el tocino.
- Hierves la pasta con mucha agua con sal.
- La escurres cuando está al dente y reservas una taza de agua de la cocción.
- Calientas a fuego mínimo la sartén donde cocinaste el tocino. Añades el spaghetti y un poco de la mezcla de las yemas, y lo mezclas rápidamente evitando que se te sobrecocinen las yemas (si no, ¡se te hace un huevo revuelto!). Le añades un chorrito del agua de la cocción también. Esta parte es muy rápida, y es mejor hacerla en tandas.
- Le añades el tocino.
- Lo sirves inmediatamente.



DÓNDE CONSEGUIR LOS MEJORES INGREDIENTES

- La receta original italiana se hace con guanciale. Pero puedes usar tocino o pancetta, que consigues en Delifrance.
- Si usas tocino o pancetta, recomiendo cortar con tijera en tiras pequeñas antes de freírlo. Si usas guanciale, rebanar con cuchillo.
- La receta original italiana lleva una mezcla de queso pecorino y queso parmesano.
- Puedes conseguir estos quesos en The Cheese Corner o Adrimpex. Es mejor rallarlos tú misma en casa.



PISCO SOBRE RIELES: INAUGURAN EL PRIMER VAGÓN PISQUERO DEL PERÚ

PeruRail estrenó en Cusco “PeruRail Meets Pisco: A Taste of History”, el primer vagón temático dedicado al pisco, en su tren Vistadome Observatory, que recorre Ollantaytambo-Machu Picchu, donde los pasajeros disfrutan de catas guiadas, danzas y música, mientras conocen las cinco regiones pisqueras.

Entre los invitados estuvieron Johnny Schuler, embajador del pisco; Sofía Olaechea, de Tacama; y Juan Diego Romero, promotor de la coctelería peruana. “Todo el viaje va acompañado de una narrativa histórica; la gente va entendiendo qué cosa es el pisco... no solo es servir un trago; es explicar su elaboración, producción e historia”, dijo Schuler. Olaechea destacó su capacidad de promoción: “Están sentados disfrutando de un paisaje espectacular y, al mismo tiempo, aprenden sobre la cultura del pisco”.

Cada pasajero recibe un Pisco Experience Kit de Tacama –con una botella de Demonio de los Andes– para profundizar en las cepas y su origen. Para Schuler “Necesitamos más iniciativas distintas, originales, fuera de lo común: de repente, que alguien haga el ‘Bus Pisco Sour’ y viaje por provincias enseñando a todos a preparar la bebida”.





Renato Kanashiro, Jorge Muñoz, Larisa Versterbacka, Angelo Aguado, Piero Blas, Ricardo Ehni, Mayra Flores, Aldo Yaranga, Ricardo Goachet, Ángel Solorzano y André Querol.

Monasterio Food Festival: Cusco se consagra como destino gastronómico de lujo

Por Alejandro Saldaña

Cusco vuelve a ser el centro de atención, no solo por su valor histórico y cultural, sino también por convertirse en un nuevo referente gastronómico. Monasterio, A Belmond Hotel, consolidó esta posición con la segunda edición de su esperado Food Festival, una celebración de tres días que rindió homenaje a la cocina peruana en sus versiones más clásicas y contemporáneas.

Desde su llegada a la ciudad, el hotel Monasterio ha transformado la oferta de lujo en la región. Esta vez, lo ha hecho reuniendo a reconocidos chefs nacionales e internacionales, en una experiencia culinaria que unió lo mejor de la tradición con propuestas de vanguardia. La cita fue en los dos restaurantes emblemáticos del hotel –OQRE y El Tupay–, y contó con invitados de distintos sectores creativos, como la modelo Juana Burga, el director

Martin Landgreve, la estilista Ángela Kusen y el diseñador Giancarlo Vassallo, entre otros.

“Queremos que Monasterio sea un destino gastronómico en Cusco, no solo un hotel”, explicó Michael Leitao, gerente general del establecimiento, dejando clara la ambición detrás de esta propuesta.

El festival comenzó con una bienvenida en



Martin Landgreve y Juana Burga.



Laurent Carrasset, Catherine Lanceros, Alonso Luque y José Pedraza.



Chef Ricardo Ehni.



Ensalada de beterragas de chef Larisa Versterbacka.



Giancarlo Vassallo, Gabriela Ibárcena, Yahel Vaisman, Tania Jelcic y Milena Said.



El festival se llevó a cabo de manera exitosa, con diferentes sabores y una variedad de talentosos chefs.

el renovado bar OQRE, donde el bartender André Querol sorprendió con cocteles y mocktails que maridaron con piqueos diseñados por el chef Jorge Muñoz. Entre los favoritos de la noche destacaron unas croquetas de seco y una minihamburguesa andina que fue ampliamente elogiada.

Jorge Muñoz, ex Astrid & Gastón, lideró gran parte de la propuesta culinaria del festival. “Cusco es el ombligo del mundo y nosotros tenemos que traer las regiones aquí”, comentó, subrayando su apuesta por productos frescos de mar como el pulpo, el erizo o el lenguado, que sorprenden por su calidad incluso en altura. En el almuerzo del segundo día, Muñoz combinó sabores andinos con técnicas nikkei, destacando un humus con conchas de abanico y gyozas rellenas de adobo cusqueño.

“Queremos que Monasterio sea un destino gastronómico en Cusco”.

La cena fue en El Tupay, bajo la dirección de la chef internacional Larisa Versterbacka, quien ofreció una experiencia que fusionó cocina europea con ingredientes andinos, acompañada de un espectáculo de ópera en vivo. Uno de los platos más celebrados fue la carrillera de res con puré de camote.

El broche de oro fue el brunch del tercer día, una verdadera fiesta culinaria en el patio central del hotel, donde diversos chefs y cocteleros montaron estaciones para mostrar su creatividad. Jorge Muñoz volvió a lucirse con un pan con chicharrón preparado con



Jorge Muñoz y su asistente, a punto de preparar su cebiche de erizo y conchas de abanico a la brasa.



María Plevisani, Milena Said, Giancarlo Vassallo y Tania Jelcic.



Macarena Ravina, Pedro Calaudi y Nadín Cooper.



La chef Larisa Versterbacka junto a Juana Burga y su esposo Martin Landgreve.

cerdo dorado al fuego y un cebiche de erizo espectacular. “Este año buscamos entender al cliente local”, afirmó el chef, convencido de que el crecimiento gastronómico del Cusco recién comienza.

La propuesta se enriqueció con la participación de cocineros como Aldo Yaranga (Awa), con un jamón de paiche amazónico; Mayra Flores y Renato Kanashiro (Shizen), con un sashimi de lenguado; y Ricardo Goachet (Verbena), con hongos en escabeche. También estuvieron

presentes Angelo Aguado (Contraste), Ricardo Ehni (Tragaluz) y Ángel Solórzano (grupo Osterling), completando así una muestra diversa y representativa de la cocina peruana actual.

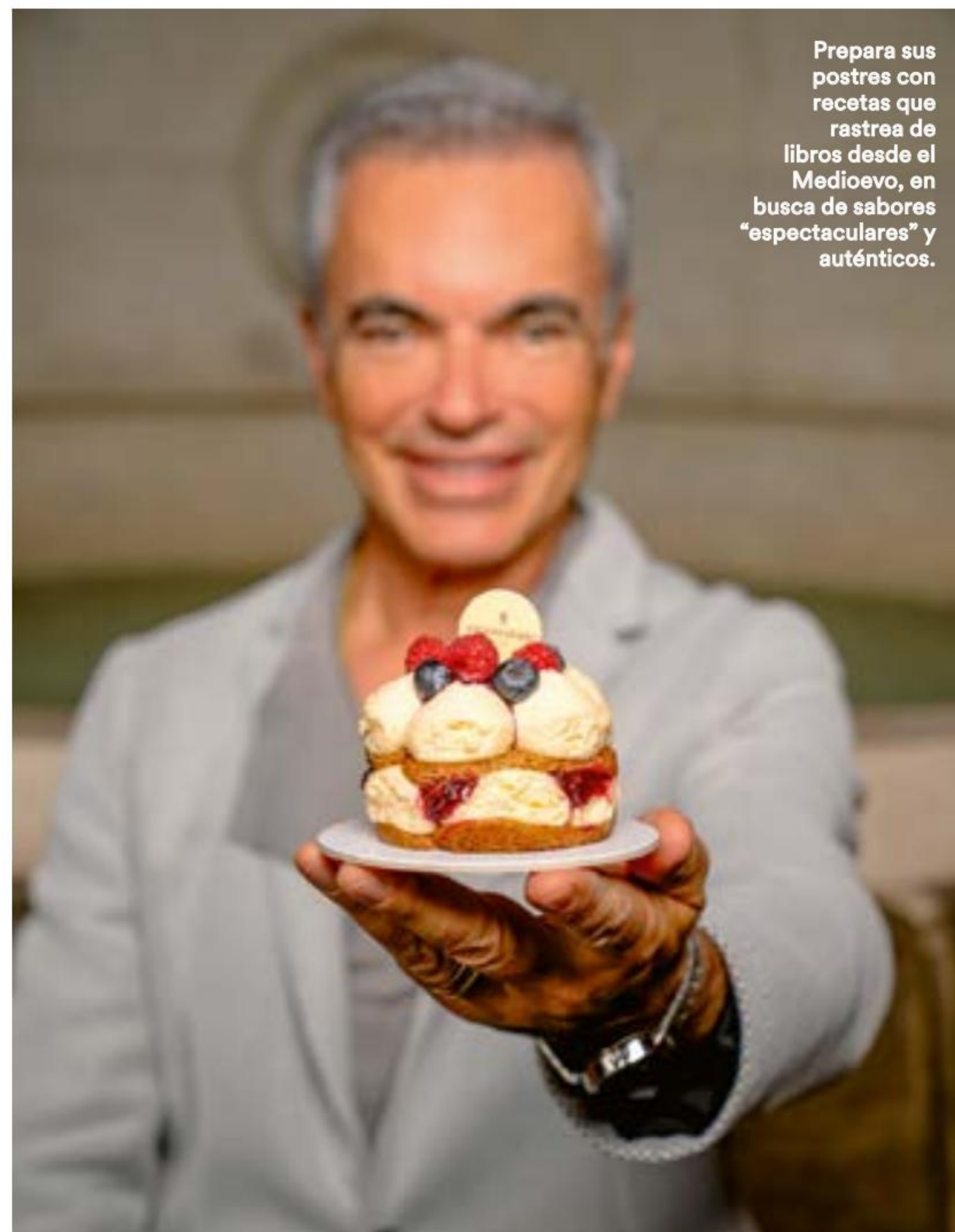
Con esta segunda edición, el Monasterio Food Festival no solo afianza al hotel como un epicentro culinario de Cusco, sino que eleva el estándar del turismo gastronómico en el país, posicionando a la región como un destino de lujo que celebra nuestras raíces con una mirada contemporánea.



Alonso Luque, Michael Leitao, Mauricio Valencia y Javier Carlavilla.



Giancarlo Vassallo, María Plevisani, Tania Jelcic, Milena Said y Valentina Plevisani.



Prepara sus postres con recetas que rastrea de libros desde el Medioevo, en busca de sabores “espectaculares” y auténticos.

La dulce belleza

El reconocido asesor de imagen revela una faceta que hasta hoy solo conocían sus amigos más íntimos: la de chef. Con Enzo Vitale Dolci, promete traer a Lima los sabores tradicionales de la gastronomía italiana.

Por Renato Velásquez

“Yo siempre fui amante de la gastronomía en general, y de la pastelería en particular”, cuenta Enzo Vitale, el asesor de imagen italiano que desde hace más de tres décadas trabaja con los rostros más conocidos de la televisión y la moda.

Recuerda que cuando era pequeño, en su natal Molise, solía asomarse a la cocina, donde su madre y su abuela preparaban postres caseros como el panetonne o los canolis, especialmente para Semana Santa o Navidad. Esas recetas son la base de su proyecto gastronómico: Enzo Vitali Dolci.

“Yo propongo la pastelería clásica italiana, que proviene de la tradición. Huyo de las nuevas tendencias, donde necesitas que el mozo te explique lo que estás comiendo. A mí me gusta el postre en su pureza y en su tradición. Incluso busco recetas en libros desde el Medioevo”, explica.

DOS PASIONES, UN MISMO SENTIR
Enzo es mayormente conocido por su amplio trabajo como asesor de imagen y maquillaje. Este año asesoró a conductoras de televisión y ayudó a muchas novias a conseguir el estilo perfecto para sus bodas.

Y aunque sus dos oficios puedan parecer distantes, cuando Vitale entra en la cocina, su visión estética sigue encendida y se traslada a la presentación de sus postres. Como dicen algunos cocineros: “Todo entra por los ojos”.

“Las dos cosas tienen muchísimo en común. Antes de estudiar moda y maquillaje, estudié Arte en Italia. Recuerdo que, en mi clase, cuando tenía que moldear la arcilla para hacer una escultura, veía cómo se transformaba en mis manos. Lo mismo me pasaba luego cuando llegaba a casa y mi mamá preparaba un postre; la ayudaba, y tenía que amasar la



Enzo Vitale lleva más de treinta años trabajando como asesor de imagen.



Tarta vasca. “Yo propongo la pastelería clásica europea”, afirma.



Tiramisú de pistacho.

“Huyo de las nuevas tendencias, me gusta el postre en su tradición”.

harina con la mantequilla, y eso me hacía recordar al barro”.

GÉNESIS PLAYERO

La idea nació hace dos años frente al mar de Punta Hermosa, donde vive Enzo. En una reunión con el propietario de su restaurante favorito, Cañete, el dueño Humberto Córdova quedó sorprendido con el tiramisú y el mousse de chocolate que probó. “¿Dónde los has comprado?”, preguntó. “Yo los hice”, respondió Enzo. E inmediatamente recibió una propuesta: encargarse de la carta de postres. Enzo aceptó con dos condiciones: elegir él mismo las

preparaciones y no sacrificar jamás la calidad de los insumos.

“Y así empezamos: mi cocinera, mi mayordomo y yo haciendo los postres en mi casa”, recuerda Enzo. Con la apertura de San Vicente, Humberto Córdova sumó un segundo restaurante de comida mediterránea, y Enzo pasó a encargarse de ambas cartas de postres de dulces y además sumó algunos platos de pasta que encontramos en San Vicente, como los ñoquis con costillas de cerdo y los raviolos de corvina con mejillones, platos que solo se comían en Casa Vitale. Eso los llevó a montar un taller propio, lanzar el servicio de delivery y, más adelante, abrir un dark kitchen en Lima.

“Humberto es la mitad que me complementa: yo pongo la creatividad y fantasía, y él, los números”, dice Enzo. Además, comenta con humor que San Vicente coincide con su nombre real: Vincenzo.

DEVOCIÓN POR EL TIRAMISÚ

A lo largo de estos dos años, y tal como prometió Enzo, los postres han ido variando. Ofrece un sublime mousse de chocolate cuyo cacao proviene de Quillabamba, en el distrito de Santa Ana, Cusco.

“Es muy interesante, porque los clientes vienen y preguntan: ¿Cuál es la propuesta de Enzo? ¿Qué hay de nuevo?”. Y son postres que no encuentras en ningún otro restaurante”, relata.

Vitale estudió Arte en Italia y aprendió a moldear arcilla, una experiencia que compara con amasar postres.

La estrella de la carta es un clásico italiano: el tiramisú. “Tenemos el tradicional, con pistacho, de frutos del bosque, y también utilizamos la lúcuma, que a la gente le gusta mucho y está espectacular”.

“Y hay uno más: el tiramisú de limoncello. Aquí en el Perú hay una finca que está produciendo los limones europeos, que son más grandes y menos ácidos, más dulces, perfectos para los postres. Todos estos postres los ofrecemos en tamaño personal y también en versión tarta”, indica Enzo. La propuesta de café es un blend de Chanchamayo que se ha convertido en el predilecto de Vitale porque es muy aromático.

Además, la carta se extiende con un queque con chocolate de Quillabamba, tarta vasca y un milhojas de manzana sin masa hojaldre. “No tiene gluten, solo manzana”, apunta,

En paralelo, Enzo continúa con su trabajo de toda la vida: la asesoría de imagen y estilismo. Gracias a su talento, por sus manos han pasado celebridades como Claudia Cardinale y Rafaella Carrá, miembros de la realeza como la reina Margarita de Bulgaria y estrellas de la televisión local, como Gisela Valcárcel, quien lo convocó en los noventa para su centro de belleza y fue el motivo por el que Enzo se mudó al Perú. “Disfruto mucho haciéndolo; ahora me dedico especialmente a atender novias”, comenta. Porque, al final, para Enzo Vitale todo es cuestión de arte, estilo y sabor.

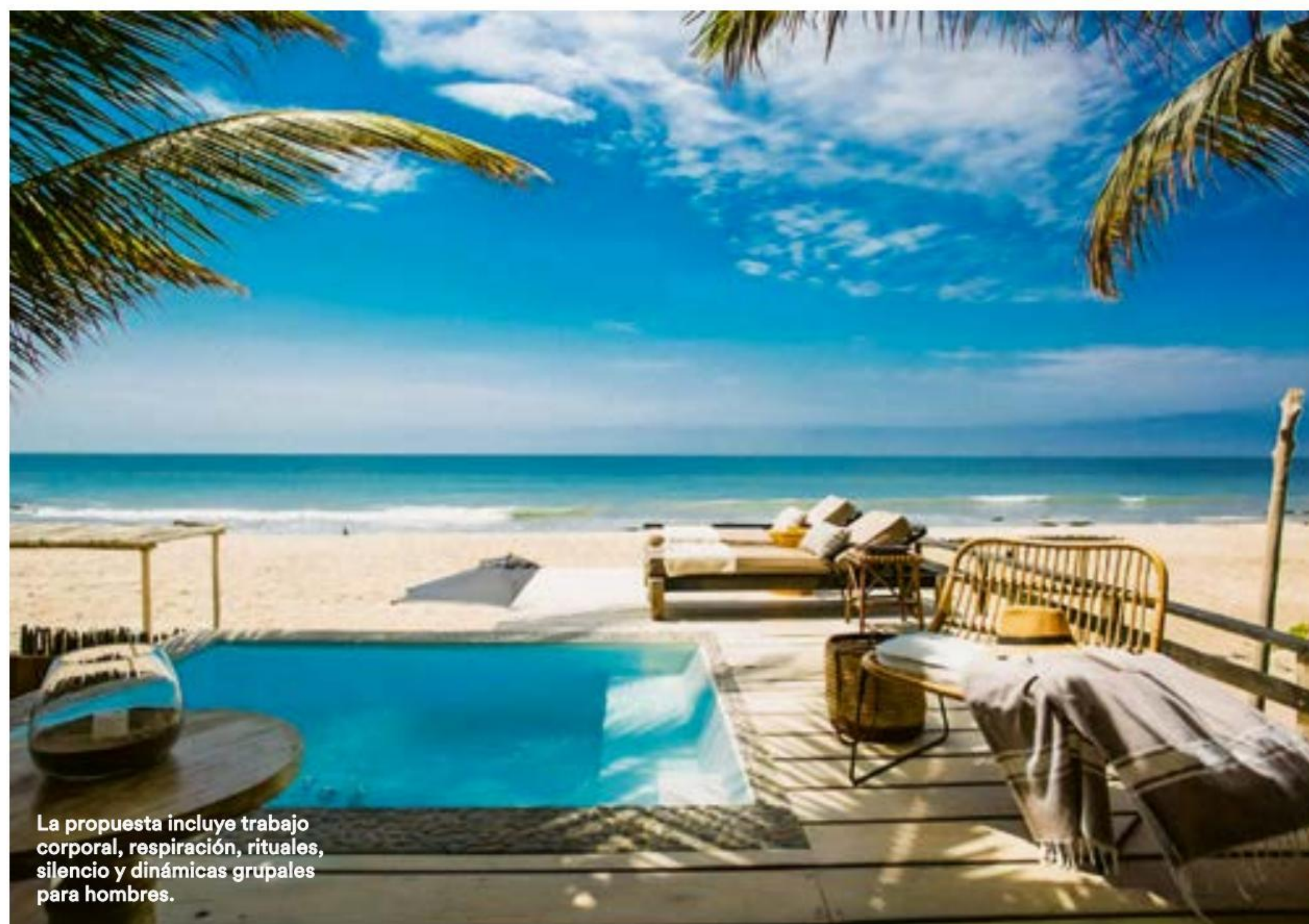
Fotografía: Rudy García
Modelo: Erika Schwartzmann
Peinados: Abelardo Beltrán ABV SALÓN



ESCENA BIENESTAR

Alonso Yabar

Psicólogo, coach y facilitador en procesos de transformación personal.



La propuesta incluye trabajo corporal, respiración, rituales, silencio y dinámicas grupales para hombres.

“Tiempo de hombres”

Es tiempo de despertar. De dejar las máscaras y mirar hacia adentro. Este retiro es una invitación a recordar quién eres, más allá de los roles, del ruido, del ego.

Alonso Yabar es psicólogo, coach y facilitador con más de quince años de experiencia guiando procesos de transformación personal, liderazgo y sanación emocional. Ha acompañado a muchas personas en Latinoamérica y Estados Unidos a reconectar con su verdad, su cuerpo y su poder interior. Hoy, enfoca gran parte de su trabajo en el despertar masculino con madurez, facilitando espacios profundos donde los hombres puedan verse, reconocerse, sanar y liderar desde un lugar más libre y auténtico.

¿CÓMO NACE ESTE TALLER, “TIEMPO DE HOMBRES”?

“Tiempo de Hombres” nace del cruce de dos mundos. Por un lado, KiChic: un santuario de conexión, enraizamiento y calma, frente al mar norteño del Perú. Por otro, la urgencia de crear

un espacio donde el hombre moderno pueda detenerse, mirarse y reencontrarse.

En tiempos donde el movimiento de la mujer ha traído tanta visibilidad y sanación, el hombre, por su historia, su rigidez o su miedo, ha venido callando y aislándose. Este retiro nace como una respuesta a ese silencio. Una invitación a hablar, a sentir, a cuestionar y a reconectar, para juntos poder redefinir qué significa ser hombre hoy.

¿PARA QUIÉNES ESTÁ DISEÑADO ESTE RETIRO?

Este retiro es para el hombre que, en lo profundo de su sentir, sabe que algo le falta... aunque no sepa ponerle nombre. Es para el hombre exitoso que ha logrado muchas cosas afuera; una carrera, una familia, una reputación, pero siente que hay una parte suya que ha quedado atrás. Que hay un cansancio que no se quita con

vacaciones, una rabia que no se calma con deporte, un dolor que no se habla ni con los amigos.

Es para el hombre que se dio cuenta que no puede hacerlo todo solo. Que la autosuficiencia fue su refugio, pero también su cárcel. Que ser fuerte no tiene que significar estar siempre en control. Es para el hombre que siente que su corazón está cerrado, pero quiere abrirlo. Que ama, pero no sabe cómo expresar lo que siente. Que quiere estar más presente con sus hijos, con su pareja, consigo mismo.

Es para el hombre que esté dispuesto a detenerse, mirarse y recordar quién es. Y que, al hacerlo, pueda elegir conscientemente el tipo de hombre que quiere ser.

¿QUÉ VAN A ENCONTRAR ELLOS EN ESTE RETIRO?

- Van a encontrar un espacio seguro y poderoso, rodeado de naturaleza, silencio y mar.
- Un grupo de hombres comprometidos a mirar de frente sus sombras y también su luz.
- Rituales, trabajo corporal, respiración, hermandad, confrontación con amor, fuego, silencio, música y espacios de profunda conexión.
- Un lugar donde el hombre puede volver a sí mismo. Y desde ahí, redefinir cómo quiere vivir, amar, liderar y servir.

¿CÓMO ES LA DINÁMICA EN EL RETIRO?

“Tiempo de Hombres” es una experiencia vivencial de cuatro días, diseñada para ir bajando capa por capa las defensas y reconectar con nuestra verdad. Cada jornada combina trabajo corporal, respiración, rituales, momentos de silencio, dinámicas grupales, conversaciones y espacios de expresión y conexión.

No es un taller teórico, es un viaje. Un viaje hacia adentro, que pasa por el cuerpo, por la emoción, por la sombra y por la luz.

Un espacio íntimo y desafiante, donde el hombre puede soltar lo que ya no le sirve y redescubrir una forma más libre, amorosa y auténtica de estar en el mundo. Cada hombre se lleva algo distinto, pero todos se van distintos.

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE ESTE RETIRO?

- Sanar heridas emocionales que afectan relaciones, decisiones y bienestar.
- Reconectar con el cuerpo, las emociones y el instinto.
- Aprender a cultivar una presencia.
- Reconocer patrones inconscientes y transformarlos con claridad.
- Fortalecer la capacidad de amar sin perder libertad ni dirección.
- Sentirse parte de una comunidad de hombres que caminan el mismo camino.
- Recuperar su libertad, su alegría, su vitalidad.
- Reconectar con el cuerpo y las emociones.
- Aprender a cultivar una presencia.
- Sanar heridas invisibles que afectan sus relaciones, decisiones y bienestar.
- Liberarse de historias antiguas que ya no sirven.
- Fortalecer su liderazgo desde la autenticidad.
- Enraizar su libertad, su alegría, su vitalidad.
- Conectar con una comunidad de hombres con quienes crecer, compartir y expandirse.

KiChic es la puerta para este despertar que se llevará en setiembre. Reservas@kichic.com



Con más de una década de experiencia, Alonso Yabar será el guía en este viaje introspectivo. “Despertar no es cambiar, es recordar”, declara.

“Cuando un hombre se detiene y se escucha, el mundo cambia. Este es un espacio para despertar la conciencia, abrir el corazón y volver a lo esencial”.



El retiro se realizará en setiembre en KiChic, un espacio frente al mar en el norte del Perú.



ESCENA ESTILO

Kate Mogollón

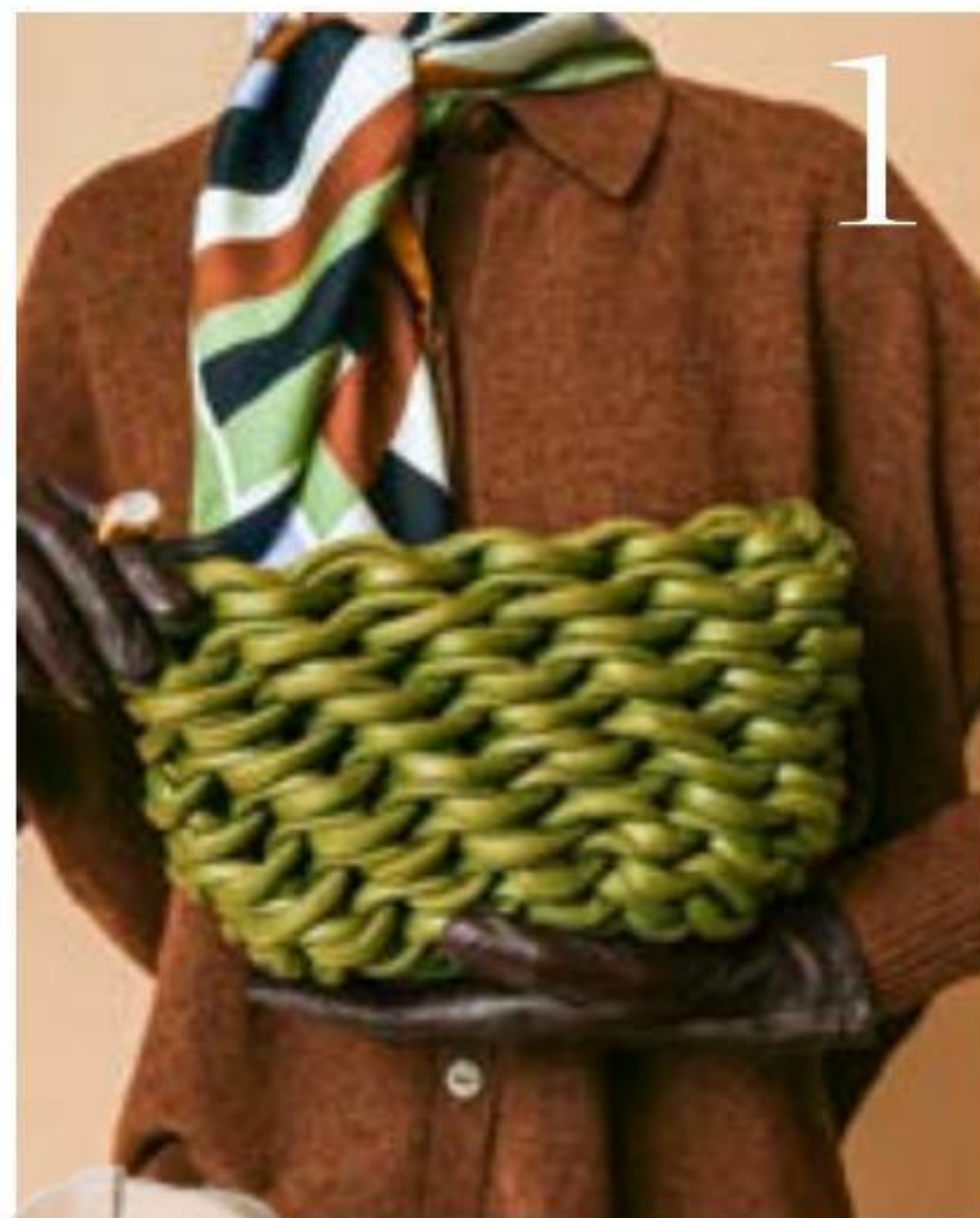
Directora de Arte y estilista de moda

Diseño local, técnicas artesanales y carácter propio definen esta curaduría de marcas que apuestan por materiales nobles, raíces familiares y creatividad contemporánea.

1. TEXTURAS QUE HABLAN

Donna Monna presenta una cuidada selección de prendas, accesorios y piezas de decoración que celebran la armonía entre estilo y expresión personal. Con una paleta rica en texturas, la propuesta invita a vestir tanto el cuerpo como los espacios. Una edición pensada para dar la bienvenida a la nueva temporada.

Clutch tejido de la firma italiana Alienina, elaborado completamente a mano con materiales orgánicos.
@donnamonnatw



2. HECHO EN PERÚ

Menesses nació en un modesto taller en Lima, como fruto de un legado familiar de más de cincuenta años en el arte del calzado. Bajo la guía de Víctor Meneses, honra el trabajo colectivo y proyecta la identidad peruana con piezas que combinan tecnología, dedicación y alma.

Botas texanas Salma hechas de cuero. Su tacón bajo y diseño en punta los convierten en una opción versátil y elegante.
@menesses.calzado



3. JOYAS QUE NARRAN

En Sacred Family, cada joya nace del cruce entre la naturaleza, la cultura y el oficio detallista. La firma transforma emociones en objetos que celebran lo íntimo y lo simbólico.

Collar Latido del Amazonas, diseñado por Andrea RR en Plata 950. Se inspira en los pétalos de la orquídea y patrones amazónicos.
@sacredfamily_art



3



4. ENERGÍA TROPICAL

A través de colores intensos, texturas ricas y siluetas auténticas, Abacaxi Morango celebra la energía tropical con una moda expresiva que invita a vivir con estilo y libertad, permitiendo que la personalidad de cada mujer brille con naturalidad.

Pañuelo estampado, elaborado en tejido ligero y suave de viscosa.
@abacaxi_morango

5. SELLO FAMILIAR

Ali Rapp, nacida en Lima y criada en un entorno artístico, hereda el legado de su madre, la icónica diseñadora Meche Correa. Su vínculo se traduce en una colección de carteras inspirada en las bolsas de rafia: una reinterpretación cotidiana que expresa identidad, color y tradición.

Clutch Mercado, elaborado completamente a mano con detalle de asa tipo cordón.
@alirapp

6. COMODIDAD CON CARÁCTER

Nita Maité, de Liliana Zignago, presenta "Pasión", su colección Otoño/Invierno 2025, inspirada en mujeres que priorizan comodidad, seguridad y visten con intención. Cada prenda, confeccionada en algodón pima y fibras naturales, refleja un compromiso real con la calidad y el entorno.

Vestido Sofía, de corte midi y cintura drapeada, es una pieza ideal para eventos elegantes y formales.
@nita.maite



6

ESCENA BELLEZA

Sergio Corvacho

Gurú de belleza y maquillista profesional



Belleza en invierno

En esta temporada, cuando Lima se vuelve más gris, más húmeda y más nocturna, hay que levantar la temperatura desde la piel, los labios y el pelo.

En invierno en Lima es más nocturno, más urbano, y permite jugar con looks recargados: abrigos, bufandas, botas, texturas. Un maquillaje creativo no le cae mal a ese tipo de look. Yo optaría por el contraste: jugar con mezclas osadas, experimentar con colores. ¿Un delineador negro? Prefiero un azul eléctrico, un naranja, un verde fosforescente o un violeta encendido.

Cuando la temperatura baja y la luz natural se apaga, es el momento ideal para encender el rostro. Durante las mañanas y tardes de invierno, recomiendo bases de texturas cremosas. Por la noche, se puede usar iridiscencia en polvo compacto que atrapa mejor la luz artificial. Y no, el iluminador no está prohibido. Mientras esté colocado solo en zonas estratégicas (los huesos de los pómulos, los párpados, el arco de la ceja), el rostro puede lucir mate y sofisticado sin parecer graso.

Eso sí: evitaría los nacarados e iridiscientes durante el día. Se instalan en las arrugas y no tienen sentido para ir a trabajar. Me parecen espectaculares en pieles asiáticas y andinas, pero en la noche. No los usaría en la mañana ni en la tarde.

Para los labios agrietados, hay que suspender el color y priorizar el tratamiento. Recomiendo llevar un exfoliante de Tarte o la barrita exfoliadora de Dior. Una boca sana es más atractiva que cualquier gloss. Después, sí, labiales cremosos y humectantes.

En cuanto al skincare, hay un error frecuente: la gente se olvida que cambiaron las estaciones y sigue con la rutina del verano, cuando en el invierno la piel necesita otra atención. El sol ya no es tan agresivo, puedes bajar el bloqueador a 20 o 30, pero hay que seguir usándolo, sobre todo en días nublados. Para evitar la piel



Tu nueva rutina de skincare debe priorizar la hidratación constante.

En invierno, la piel suele volverse más seca, sensible y propensa a la deshidratación por el frío.

agrietada, recomiendo el ácido glicólico de la marca Pixi; es un gran tonificante. Elimina la sequedad roja alrededor de la nariz y los labios. Otro buen producto es la crema de tuna Prickly Pear Face Cream de Irene Forte; me encanta para media estación. Y la crema Eight Hour de Elizabeth Arden es perfecta como tratamiento: se absorbe y ya cumplió su función, porque tiene una humectación drástica. Luego las mascarillas son espectaculares, recomiendo el Daily Detox Sensitive Scrub, de Flora Lab Paris.

En el Perú no existe la cultura de calefacción. Las casas son heladas, las personas viven vestidas como esquimal, tanto en la calle como dentro del hogar. Entonces, la humedad es constante. Es como tener la cara metida en la refrigeradora. Por eso, la rutina diaria no necesita tratar una sequedad



Mascarillas, cremas y bálsamos, aliados durante el cambio de estación.

extrema, pero sí mantener una hidratación media constante.

Sobre el pelo, lo primero que se debe dejar de hacer es salir mientras aún está mojado. Es terrible para la salud. Además, el frizz aparece por la humedad limeña. A las que tienen el cabello liso, se les esponja, y a las que lo tienen ondulado, se les ondula más. Eso sí, las herramientas de calor deben mantenerse a distancia. Hay secadoras que pueden modificar el aire, haciéndolo tibio; no es necesario que sea caliente ni que estén tan cerca del cuero cabelludo.

Para evitar el pelo seco, usaría el aceite de argán de Moroccan Oil como mascarilla. Además, menos champú: dos o tres veces por semana está bien, porque es un detergente que maltrata el pelo. Los mejores que he probado son los de Kerastase y Biotin.

Y ojo con los cortes en capas. Eso infla el volumen y terminas siendo esclava del cepillo o del peluquero. Yo optaría por cortes de una sola hebra: pesan, caen y no se inflan como las capas.

Para vestir, menos es más. El cashmere es caro, sí, pero abriga más que ochenta chompas y no engorda la silueta. La sofisticación viene de la calidad, no de la cantidad. Y en invierno, más que nunca, eso se nota.



Felipe VI de España, representantes del Instituto Cervantes e integrantes de la Real Academia Española llegarán al Perú en octubre.

Arequipa, capital de la lengua

El X Congreso Internacional de la Lengua Española se realizará por primera vez en la Ciudad Blanca, contará con la presencia del rey Felipe y se reproducirá un discurso inédito de Mario Vargas Llosa.

Por Mery Jiménez



Visita de los entonces príncipes de Asturias a Lima y a la ciudad de Arequipa. Archivo COSAS 2010.

Cuando el idioma español se instaló en nuestro país, lo hizo de la mano de los conquistadores, a pesar de la “poca curiosidad por aprender la lengua española” de los indígenas en aquellas épocas, según narra el Inca Garcilaso de la Vega en “Historia general del Perú”. Pese a esto, es imposible negar su riqueza. Por ello, entidades como la Real Academia de la Lengua Española, fundada en 1713, han velado por su conservación mediante diversas acciones, como la realización del Congreso Internacional de la Lengua Española (CILE), que se dio por primera vez en 1997 en México.

Esta vez, su décima edición se celebrará en nuestro país del 14 al 17 de octubre. La ciudad de Arequipa albergará por un espacio de cuatro días a académicos, prensa y autoridades nacionales e internacionales para discutir y reflexionar acerca del idioma castellano. Al respecto, Hernando Torres-Fernández, director del Centro Cultural Inca Garcilaso –que forma parte de la comisión organizadora de este evento– nos comenta: “Así como el año pasado fue APEC, el Congreso Internacional de la Lengua Española será un evento trascendente. Se espera la visita del rey de España, porque así ha ocurrido en todos los congresos anteriores”. Agregó, además, que le parece “formidable” esta posible visita, ya que el monarca “es un jefe de Estado muy respetado, no solo en España, sino en el mundo”. Y aunque la mayoría de eventos de esta naturaleza suelen realizarse en Lima, Arequipa tiene razones históricas para ser la sede oficial. “Tiene una vinculación con la lengua, una tradición cultural. Miguel de Cervantes Saavedra menciona a Arequipa en su obra pastoril ‘La Galatea’: ‘En Arequipa, eterna primavera’. Esta mención se hace al referirse a Diego Martínez de Ribera, un poeta nacido en España, pero que se había establecido en Arequipa, en el Virreinato del Perú. Ya más actual, Andrés Trapiello escribe la continuación del Quijote, ‘Las aventuras de Sancho Panza’, quien, según esta novela, muere en Arequipa [...] Es ciudad de poetas, de escritores, la patria de Mario Vargas Llosa”.



Hernando Torres-Fernández, director del Centro Cultural Inca Garcilaso, lidera la comisión organizadora del X Congreso Internacional de la Lengua Española.

“Se espera la visita del rey de España, porque así ha ocurrido en todos los congresos anteriores”.



La Real Academia Española fue fundada en 1713 por iniciativa del marqués de Villena.



“Las aventuras de Sancho Panza”, de Andrés Trapiello.



El presidente del grupo de trabajo del Congreso Internacional de la Lengua Española, Carlos Chávez-Taffur; el director del Instituto Cervantes, Luis García Montero; y el director de la RAE, Santiago Muñoz Machado, en la presentación del décimo CILE.

HOMENAJE AL NOBEL PERUANO

El programa que se desarrollará en el encuentro incluye un reconocimiento al nobel arequipeño, su vida, obra, y la huella indeleble que ha dejado en el mundo de la literatura. “Va a haber un homenaje muy importante. Quien soñó mucho con este Congreso fue Mario Vargas Llosa; él dejó un discurso que iba a pronunciar en el Congreso de Arequipa (que no se realizó en 2023) que esperamos se vaya a leer esta vez, ojalá por alguno de sus hijos. Todavía estamos afinando una serie de detalles [...] Va a haber un video especial en su honor, porque él hizo mucho por este Congreso; hubiese sido maravilloso contar con su presencia”.

Hernando Torres-Fernández se ha mostrado sumamente entusiasmado con la realización de este foro, donde se desarrollarán tres temas actuales y pertinentes. Uno de ellos es el mestizaje en la lengua, que fue propuesto por Perú, uno de los grandes protagonistas de este proceso cultural: “El español tiene hoy día muchas influencias de lenguas indígenas. Hay palabras en quechua, como ‘cancha’, que se hablan en España y otros países. La Real Academia Española, flexible y abierta ahora, ha aceptado una serie de nuevas palabras; muchas tienen origen indígena. Esa es la riqueza fabulosa que tiene el castellano, que está en permanente crecimiento, en permanente expansión”. Otro de los ejes centrales para el Congreso será también el lenguaje claro que, para Torres-Fernández, “es un gran problema” que incluye a la ciudadanía, a los medios de comunicación y, por supuesto, también a las autoridades. “A veces hay unos malentendidos absurdos, cosas en las que no hay claridad ni precisión”, lamentó. Asimismo, un tema vigente y que se ha considerado necesario abordar en este encuentro es el mundo digital y la inteligencia artificial. “El inglés es el idioma que está en este campo, estamos a veces utilizando muchos anglicismos; entonces, queremos un poco buscar cierta homogenización [...] No puede el español quedarse atrás respecto a otros idiomas habiendo cientos de millones de hispanoparlantes, no podemos quedarnos rezagados respecto a países que tienen un gran desarrollo tecnológico y a la inteligencia artificial como uno de sus baluartes”. El director del Centro Cultural Inca Garcilaso mencionó que para desarrollar este eje habrá una serie de expertos

“El español tiene hoy día muchas influencias de lenguas indígenas. Hay palabras en quechua, como ‘cancha’ que se hablan en España”.

invitados: “Uno de ellos es un arequipeño que trabajó en Silicon Valley, que se llama Omar Florez; actualmente vive en Santiago de Chile, y hablará sobre este tema en un panel con el tratadista español Javier Muñoz”.

FIESTA CULTURAL

El encuentro, organizado por el Instituto Cervantes, la Real Academia Española (RAE) y la Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE), en conjunto con autoridades y entidades peruanas, ha demandado un largo tiempo de planificación y atención a cada detalle. Uno de los grandes retos, menciona Hernando, fue la logística que requiere invitar y hospedar a casi trescientas cincuenta personas. En tal sentido, la magnitud del evento deja en claro que Arequipa se convertirá en una verdadera fiesta para los amantes de las letras. Con exposiciones, conciertos, teatros y sesiones abiertas al público, se espera que la ciudad sea un gran foro para los visitantes, que “todos los que llegan como público a las charlas

se sientan involucrados”; por esa razón, la sede del Congreso será principalmente la Universidad Nacional de San Agustín y los diversos locales que están prestando en el centro histórico. Cada uno de estos espacios y preparativos por parte del comité organizador serán, además, una

muestra del potencial del Perú como anfitrión.

“Hay una serie de libros que la Cancillería, el Centro Cultural, está imprimiendo para regalar a los académicos, para que vean la enorme riqueza del país, que fue el virreinato más importante de Sudamérica. Se va a presentar un diccionario gastronómico, vamos a hacer una edición facsimilar del diccionario de peruanismos de Juan de Arona, vamos a entregar el libro del jesuita Cobo”.

ARDUO TRABAJO

Hernando Torres-Fernández, director del Centro Cultural Inca Garcilaso desde hace dos años, ha logrado consolidar una gestión exitosa con galerías programadas hasta 2028. Bajo su liderazgo, el centro –dependiente de la Cancillería– trabaja en la recuperación del patrimonio cultural y en la promoción de convenios educativos y políticas culturales. En este marco, el X Congreso de la Lengua en Perú adquiere un significado especial.



Roberto Somocurcio, Jota Benz, Ignacio Baladán, Juan Carlos Rey de Castro y Yirko Svirich.

La pañalada de Ignacio Baladán con Huggies

Con juegos, regalos personalizados y activaciones emotivas, la marca del portafolio de Kimberly-Clark presentó su nuevo pañal con tecnología de absorción dual, en un evento especial que rindió homenaje a los papás y marcó el inicio de la paternidad de Ignacio Baladán.

Por Redacción COSAS

Huggies presentó su pañal Natural Care, el primero en Latinoamérica con dos zonas de absorción diferenciadas: una para el pis y otra para la caquita líquida, frecuente en los recién nacidos. Esta pañalada puso en el centro la figura del padre presente y comprometido, y marcó además el inicio público de la paternidad de Ignacio Baladán.

“Necesitaba una pañalada y, gracias a Dios, Huggies me la hizo realidad”, dijo el influencer. “Una vez me pasó que, al momento de cambiarlo, me manché bastante y el bebé también. Por eso, para mí, lo más importante del nuevo pañal de Huggies es que tiene la separación y absorción rápida, y Natural Care lo tiene”.

Los asistentes participaron en dinámicas pensadas para destacar el rol activo de los padres. También hubo un momento especial dedicado al cambio de pañales, en el que varios invitados se animaron a demostrar sus habilidades.

“Estamos hablando del primer pañal en Latinoamérica que tiene una zona doble de absorción: de la caquita líquida del bebé recién nacido y del pis. Entonces, es una novedad, y Perú va a ser el productor para toda la región. Nos llena de orgullo, de responsabilidad y forma parte de lo que nosotros decimos sobre cómo tenemos que continuar desarrollándonos como marca”, explicó Javier Durán, General Manager de Kimberly-Clark Andes.

Por su lado, el pediatra colaborativo de Huggies, Roberto Somocurcio, explicó: “Tener pañales que absorben las deposiciones



Fiorella Moretti, Marketing Manager de Huggies, Kotex & Plenitud en Kimberly-Clark Andes; y Ximena Tizón, Brand Marketing Manager de Huggies.

“Perú va a ser el productor para toda la región”.

de una manera diferente hacen que la piel no se macere tanto, y sumamos a eso que tiene una textura casi como en algodón”.

“Huggies busca seguir posicionándose como la marca experta para el cuidado del bebé y, a la vez, reconocer a los papás que hoy están cada vez más presentes en la crianza de sus hijos” dijo Fiorella Moretti, Marketing Manager Huggies, Kotex & Plenitud de Kimberly-Clark Andes.

Matías Zagazeta y el futuro del automóvil

Desde Barcelona, el único peruano en la Fórmula 3 comparte su visión del futuro automotriz y su meta de abrir camino para nuevos talentos del deporte motor en el Perú.

Por Daniel Crespo Pizarro

Matías Zagazeta vive en España desde hace cuatro años. Más que una elección de vida, fue una decisión estratégica: competir en Europa exige estar cerca de los circuitos, del desarrollo técnico, de los equipos. Hoy, como piloto del equipo DAMS en la Fórmula 3, es el único peruano en esa categoría y uno de los pocos latinoamericanos en el calendario. Pero, más allá del desafío deportivo, Zagazeta observa con atención el rumbo de la industria automotriz, cada vez más influida por la innovación que, a su parecer, nace en las pistas.

“La Fórmula 1, la 2 y la 3 están avanzando hacia un combustible mucho más amigable con el medio ambiente”, explica. Para él, esa transición hacia el combustible sostenible es una de las tendencias clave en el futuro automotor. “Están desarrollando una gasolina 100% sostenible. En 2022, usábamos solo un 10% de combustible renovable. Hoy ya se ha logrado reducir el 94% de las emisiones de carbono”.

La FIA, junto a empresas como Aramco –uno de los principales socios técnicos de la Fórmula 1–, lidera una investigación intensa que busca mantener la potencia de los motores sin aumentar el impacto ambiental. “No quieren cambiar las unidades motrices de los autos de carrera”, dice Zagazeta. “Por eso están encontrando soluciones desde el combustible. Todo ese trabajo, que hoy se hace en laboratorios y se prueba en pista, eventualmente se va a aplicar a los autos de calle”.

El piloto peruano lo ve como una alternativa viable, sobre todo para países como el nuestro, donde la infraestructura para autos eléctricos es aún muy limitada. “En el Perú no hay suficientes puestos para cargar autos eléctricos. La gasolina 100% sostenible sería una manera eficiente de avanzar hacia una movilidad más limpia sin depender por completo de la electrificación”.

Zagazeta también detecta un cambio progresivo en los motores. “Muchas marcas están dejando de fabricar modelos con motores V12 o V10 –que son los más potentes, pero consumen más–. Ahora apuestan por V6 o motores más pequeños, lo que coincide con lo que usamos en Fórmula 1”. A su parecer, la industria no solo responde a normas ambientales, sino que toma referencias de lo que funciona en el mundo de las carreras: rendimiento optimizado, peso reducido y eficiencia energética.



Matías Zagazeta entrena regularmente en Le Mans, Francia, donde se encuentra la sede de DAMS, su equipo.



Zagazeta forma parte del equipo DAMS, escudería francesa que este 2025 debuta en la FIA Fórmula 3, categoría previa a la Fórmula 2 y Fórmula 1.

LA DUPLA PERFECTA

KIA PRESENTA LA NUEVA EDICIÓN DE KIA TOTAL CON TONY Y MIMY SUCCAR

Kia Total regresa con una propuesta fresca y vibrante, protagonizada por los ganadores del Grammy Tony y Mimy Succar, quienes se suman como embajadores de la campaña más importante del año para la marca. Esta nueva edición invita a los peruanos a encontrar su dupla ideal, combinando beneficios exclusivos y condiciones especiales de financiamiento. Entre las facilidades que ofrece Kia Total destacan cuotas hasta 40% más bajas, financiamiento 50/50 (paga el 50% hoy y el resto en un año sin intereses), y la garantía líder del mercado: 7 años o hasta 150.000 km. Con el respaldo de una de las duplas musicales más reconocidas del país, Kia refuerza su mensaje con energía, ritmo y cercanía. La campaña ya está disponible en todo el país y puede conocerse a detalle en kia.com/pe.



TECNOLOGÍA ELÉCTRICA

LA G 580 ELÉCTRICA DE MERCEDES-BENZ LLEGA AL PERÚ

Mercedes-Benz marca un hito en la industria automotriz con la llegada al Perú de la G 580 eléctrica, equipada con tecnología EQ y el paquete Edition One, que la convierte en el primer modelo totalmente eléctrico de la Clase G. Esta edición exclusiva incluye un kit estético AMG Line, Paquete Night y detalles interiores cuidadosamente diseñados. El modelo fusiona la legendaria capacidad off-road y el lujo característico de la Clase G con la vanguardia de la tecnología eléctrica. Este lanzamiento redefine los estándares del segmento SUV de lujo, al presentar una propuesta de alto rendimiento, sofisticación e innovación. Con más de cuarenta y cinco años de historia, la Clase G (Geländewagen) sigue siendo un emblema de resistencia, lujo y capacidad todoterreno. Desde su debut en 1979, ha sido sinónimo de extraordinaria aptitud para todo tipo de terreno y tecnología innovadora y confiable. Ahora, la leyenda se renueva con nuevos esfuerzos y marca otro hito histórico. Su propulsión totalmente eléctrica combina tradición y modernidad, y demuestra que está diseñada para el futuro y construida con visión de innovación.



CONFORT Y SEGURIDAD

NUEVA TERRITORY® DE FORD: DISEÑO RENOVADO Y DISTINTIVO

Ford presenta la renovación de su SUV mediana Territory, fortaleciendo su presencia en el mercado peruano con un diseño más expresivo y moderno. Lanzada originalmente en 2020 y actualizada en 2023, la Nueva Territory mantiene sus principales atributos: espacio, confort, tecnología y seguridad. En el exterior, luce una parrilla rediseñada en color negro con detalles cromados, faros LED y, en la versión Titanium, aros de aleación de 19" y manijas cromadas. La practicidad se potencia con apertura sin llave, encendido por botón y maletera eléctrica manos libres. El interior destaca por su amplitud en la segunda fila, nuevos asientos con acabados premium y una experiencia digital inmersiva gracias a sus pantallas de 7" o 12" para el panel de instrumentos según versión, y de 12" para el sistema multimedia con conectividad inalámbrica. Está impulsada por un motor 1,5L EcoBoost de 158 HP y 248 Nm de torque, con caja automática de doble embrague con siete velocidades y cuatro modos de conducción. En seguridad, ofrece seis airbags y el sistema Ford Co-Pilot 360™. Está disponible en versiones Trend y Titanium desde US\$25.990 o S/98.762, en siete colores distintos.



CONECTIVIDAD Y ESTILO

NEW TIGGO 7 PRO: INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y SEGURIDAD

Chery Perú lanzó oficialmente la New Tiggo 7 Pro, una SUV mediana que combina un diseño audaz, tecnología de punta y un sistema de conducción inteligente, pensada para una nueva generación de conductores que prioriza la seguridad, la conectividad y el estilo. Este modelo se destaca por integrar el sistema de Asistencia Avanzada a la Conducción (ADAS), con funciones como control crucero adaptativo, frenado autónomo de emergencia, detector de punto ciego y asistencia de cambio de carril. Su diseño exterior luce moderno y sofisticado, con una nueva parrilla hexagonal, aros de aleación de 18" y sunroof panorámico. En el interior, ofrece una experiencia premium gracias a sus dos pantallas de 12,3", asientos eléctricos en ecocuero, cargador inalámbrico de 50 W, sistema de sonido Sony con ocho parlantes y conectividad total con Android Auto y Apple CarPlay. Su motor 1,5 turbo de 145 HP y suspensión independiente garantizan un manejo suave y potente. Disponible en cinco colores, la New Tiggo 7 Pro ya se encuentra en la red de concesionarios Chery, con garantía de cinco años o 100.000 km, y motor garantizado de por vida bajo condiciones específicas.



TECNOLOGÍA QUE VA DEL CIRCUITO A LA CALLE

La relación entre la tecnología automotriz y la competición es cada vez más directa. Marcas como Ferrari, Mercedes, Porsche y Aston Martin aprovechan sus escuderías de carreras como laboratorios en tiempo real para desarrollar sus modelos de producción.

"Ferrari, por ejemplo, ha utilizado la experiencia de sus autos de Hypercar en las 24 Horas de Le Mans para crear el Ferrari F80". Este vehículo es el más caro de la historia, con un valor de 3,6 millones de euros y una producción de solo 799 unidades en todo el mundo, las mismas que se fabricaron únicamente a pedido. Por su lado, Mercedes ha trasladado tecnología de sus monoplazas de Fórmula 1 al Mercedes-AMG ONE, un hiperdeportivo híbrido. En ambos casos, no se trata solo de estética o marketing, sino, más bien, ingeniería pura llevada al límite.

El caso de Porsche también es revelador. El Porsche 963 RSP, un hypercar con un motor V8 biturbo inspirado en los prototipos de resistencia, fue diseñado como un auto de competición legal para las calles. "Están utilizando toda la telemetría, aerodinámica, motores e incluso la experiencia de los ingenieros en pista para construir autos de calle con una performance superior", explica el piloto.

El caso del Aston Martin Valkyrie es aun más extremo. Diseñado por Adrian Newey, ingeniero de Fórmula 1, comenzó como un auto de calle de altísima gama y terminó convertido en un vehículo de competencia para Le Mans. "Es un ejemplo de cómo se ha invertido el camino: de la calle a la pista", señala Zagazeta.

MOTORES HÍBRIDOS Y DISEÑO SOSTENIBLE

Otro mito que el piloto peruano se anima a derribar es el de la potencia limitada de los autos híbridos. "La Fórmula 1 usa motores híbridos. Tienen un V6 más una unidad de energía. Si quitas esa batería, pierdes mucha potencia. Es un sistema que genera un boost muy fuerte".

El secreto está en cómo se distribuye esa energía durante la carrera. En Le Mans, por ejemplo, muchos autos arrancan con motor eléctrico y luego activan el motor a combustión para alcanzar velocidades máximas. "No es que tengan menos potencia. Todo depende del objetivo: si la marca busca eficiencia de combustible o rendimiento total", explica.

Esa misma lógica se aplica a los autos híbridos de calle. Un modelo puede estar optimizado para el ahorro o para la velocidad, dependiendo del enfoque del fabricante. En autos de alta gama como Ferrari o Aston Martin, lo híbrido ya no es sinónimo de moderación, sino de potencia mejor distribuida.

En la Fórmula 1, cada gramo es clave para lograr el objetivo. Alcanzar el peso mínimo permitido por reglamento es un desafío constante, y eso impulsa la creación de materiales ultralivianos. "Mientras más peso tenga el auto, más lento será. Por eso todos los equipos trabajan

en reducirlo al máximo", dice Zagazeta. Esa obsesión se traduce luego en autos de calle más eficientes y ligeros.

La reducción de peso no solo mejora la velocidad. También contribuye a un diseño más sostenible, ya que se optimiza el uso de materiales y se reduce el consumo energético. Esta tendencia, que se origina en las pistas, ha influido en el desarrollo de chasis más livianos, piezas de fibra de carbono y soluciones aerodinámicas aplicables al uso urbano.

PERSONALIZACIÓN E INTELIGENCIA DE DATOS

La personalización es otra tendencia creciente. En competencia, cada auto se ajusta milimétricamente a las necesidades del piloto y del circuito. "Nosotros trabajamos con tres elementos: aerodinámica, balance mecánico y gestión de neumáticos. Todo se ajusta con datos que analizamos en programas avanzados", explica. Incluye presión de neumático, suspensiones, barras y amortiguadores, permite sacar el máximo rendimiento de una máquina que, en teoría, es idéntica para todos los pilotos. "El motor y chasis de cada vehículo son iguales, los entrega el campeonato. Pero la diferencia la hace cómo los ingenieros interpretan la data para aligerar la unidad".

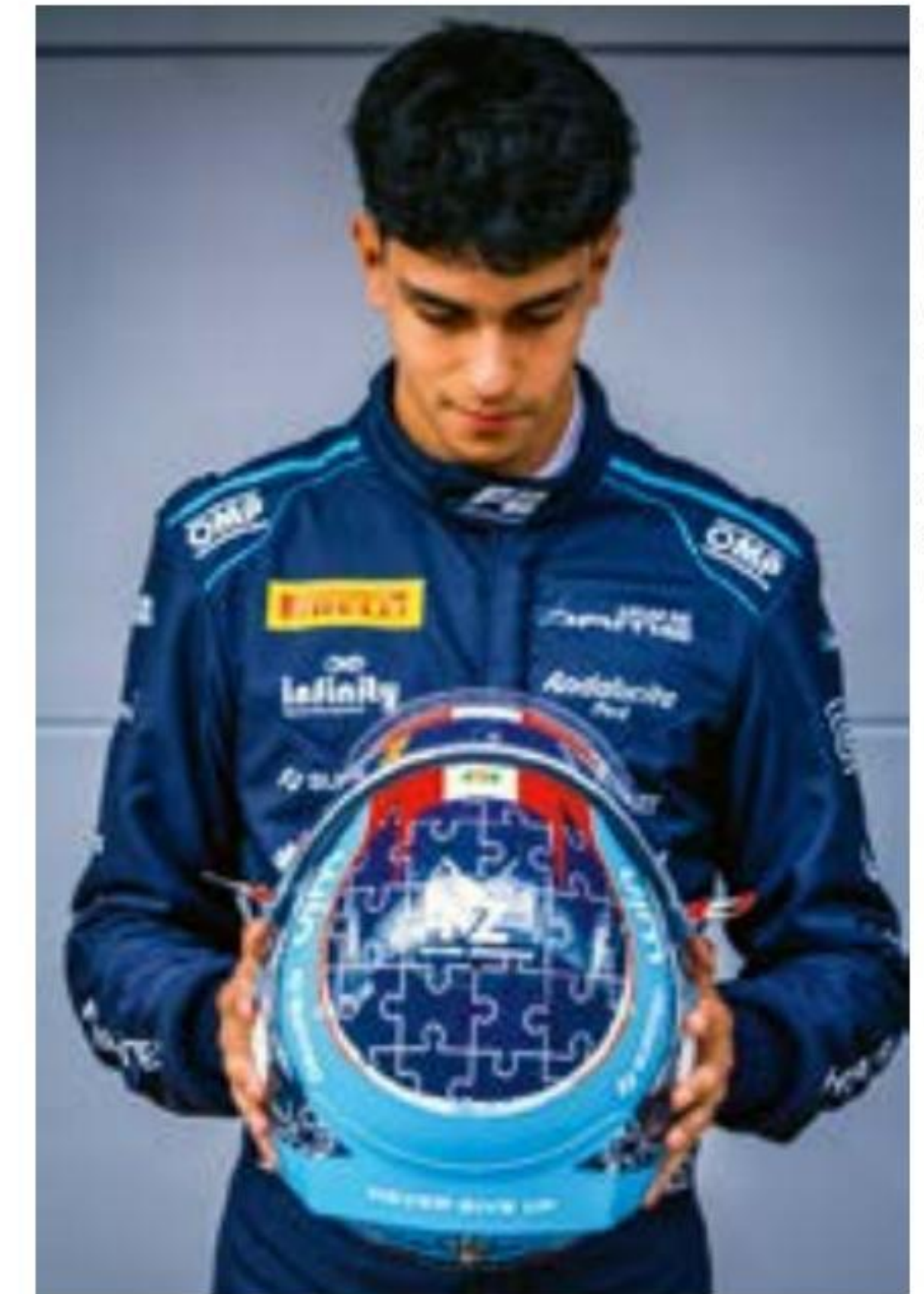
En la industria automotriz, ese mismo principio se traduce en sistemas inteligentes de manejo, asistentes de conducción personalizados y tecnologías adaptativas basadas en el comportamiento del conductor. La conectividad dejó de ser un lujo para convertirse en parte de una experiencia que toma como modelo la inteligencia de las carreras.

UN CAMINO DESDE EL KARTING PERUANO

Su historia personal también refleja el reto que implica hacer carrera en un deporte costoso y con poca infraestructura local. "Empecé en el karting en Perú, solo por pasión. Mi papá y yo fuimos aprendiendo en el camino. No había una ruta clara".

Hoy, desde la élite del automovilismo juvenil, Matías quiere ser un referente para otros peruanos. "Siempre fue mi sueño representar al Perú. Ahora quiero abrir camino para los más jóvenes. Mostrar que se puede llegar".

Reconoce que el financiamiento es una barrera grande. Aunque este año cuenta con el apoyo de algunas marcas peruanas, dar el salto a la Fórmula 2 requiere una inversión aun mayor. Por eso, su mensaje también apunta al sector privado: apoyar pilotos no es solo una apuesta deportiva, es también una forma de posicionar



Con solo 21 años, es el primer peruano en competir en la FIA Fórmula 3, y espera pronto dar el salto a la Fórmula 2, etapa previa a la élite del automovilismo mundial.

al país en un escenario global.

Zagazeta cree que se puede fomentar el automovilismo en el Perú con ideas concretas. "El karting de alquiler es una buena forma de iniciar, porque evita el costo de comprar todo el equipo. Pero se necesitan campeonatos bien armados, que faciliten el acceso y permitan detectar talento. Luego sí, apoyarlos en su camino hacia el karting profesional o las fórmulas".

Esta temporada en la Fórmula 3 ha sido desafiante. El equipo DAMS debutó en la categoría y aún busca encontrar el balance ideal del auto. "Somos

tres pilotos. En clasificación nos ha costado, pero en carrera siempre ganamos muchas posiciones. Solo los diez primeros puntúan, así que hay que estar muy adelante".

Los próximos compromisos de Zagazeta serán en Austria, Inglaterra, Bélgica, Hungría e Italia. Entre entrenamientos, viajes y simuladores, también se toma el tiempo para planear su futuro. Sueña con llegar a la Fórmula 1, pero también considera otras categorías de prestigio como IndyCar, Fórmula E o Le Mans. "Mi objetivo es ser un piloto profesional reconocido a nivel mundial. Y con eso, seguir llevando el nombre del Perú lo más lejos posible".

AUTO RECARGABLE

LEXUS NX 350H: LUJO HÍBRIDO CON TECNOLOGÍA INTELIGENTE

Descubre la experiencia de conducir una Lexus NX 350h, una SUV híbrida eléctrica autorrecargable que redefine lo que significa moverse con estilo, poder y tecnología. Este modelo es un ícono de la marca, ya que combina un diseño elegante con un rendimiento eficiente y dinámico. Su sistema híbrido, junto a la tracción AWD y los 240 HP combinados, ofrece una conducción suave, segura y poderosa, ideal para quienes exigen más en cada trayecto.

Desde las versiones 2026, se incorpora Lexus Connect, la nueva plataforma tecnológica de la marca que te mantiene siempre en sintonía con tu vehículo. Desde funciones remotas hasta datos personalizados, cada detalle está pensado para hacer tu experiencia más intuitiva, más tuya. La NX tiene un diseño exterior sofisticado, un interior pensado para el confort total y una propuesta tecnológica líder en su categoría. La Lexus NX 350h no solo cumple con las expectativas, las supera. Es el equilibrio perfecto entre lujo, eficiencia y conectividad.





Fue una celebración de tres días, del 26 al 28 de junio, con eventos en distintos lugares históricos de Venecia.

“La boda del siglo”

La unión entre Jeff Bezos y Lauren Sánchez fue una celebración de lujo desbordado, seguridad extrema, protestas ciudadanas, celebridades de Hollywood y algunos miembros de la familia real. Te contamos los excesos, códigos rotos y gestos que marcaron el evento social más comentado del año.

Por Sergio Corvacho y María Jesús Sarca Antonio

La historia entre el magnate Jeff Bezos, fundador de Amazon, y la reportera y empresaria Lauren Sánchez comenzó en 2019, cuando ambos atravesaban sus respectivos divorcios. Aunque ya compartían círculos sociales, fue ese año cuando oficializaron su relación. Desde entonces, han recorrido el mundo entre actos públicos y gestos filantrópicos, desde el Met Gala hasta cenas en la Casa Blanca. Como ya se anticipaba, la pareja se comprometió en mayo de 2023. Durante un viaje en altamar, Jeff escondió un anillo con un diamante rosa de treinta quilates bajo la almohada y propuso matrimonio a Lauren tras una cena íntima. “Creo que me desmayé un poco cuando abrió la caja”, contó ella.

Más de dos años después, Jeff y Lauren protagonizaron lo que muchos han llamado “la boda del siglo”, una celebración desbordante que bien podría disputarse el título de la más costosa del año. Sin embargo, antes de los festejos, ya eran blanco de protestas en Venecia, encabezadas por activistas locales bajo el lema “No Space for Bezos”. Las manifestaciones, que cuestionaban el despilfarro, la privatización de espacios públicos y el impacto del turismo de lujo, se convirtieron en la antesala incómoda del enlace. Celebrities, miembros de la realeza y una avalancha de excesos marcaron esta fiesta de varios días,

cuya inversión –cercana a los US\$20 millones de dólares– rivalizó con el derroche y la fastuosidad de la boda de los Ambani el año pasado.

DÍA 1: BLINDAJE EN LOS CANALES

El jueves 26 de junio, Venecia se transformó. La isla de San Giorgio Maggiore fue cerrada al público y la logística del evento alcanzó proporciones cinematográficas. Lanchas de seguridad patrullaban el perímetro, mientras treinta y ocho taxis acuáticos trasladaban a los invitados desde los hoteles de lujo –Danieli, Aman, Gritti Palace, Cipriani y St. Regis– reservados y blindados exclusivamente para la ocasión. Ni el calor sofocante, cercano a los 40 grados, desanimó a los asistentes, muchos de los cuales aprovecharon la mañana para hacer compras en boutiques de alta gama. La excepción fue Bill Gates, solitario y ajeno al ajetreo, quien prefirió visitar al “Hombre de Vitruvio” de Leonardo da Vinci, exhibido de forma excepcional en la Galería de la Academia.

Entre los paseos ciudadanos, uno en particular acaparó miradas: Orlando Bloom, apodado “el soltero de oro” del evento, tras confirmar su separación de Katy Perry. Pero la decepción es que fue visto junto a Jamie Mizrahi, estilista, exasesora y amiga íntima de la cantante. Las



El vestido de novia Dolce & Gabbana, inspirado en Sofia Loren, que requirió novecientas horas de trabajo.



El evento tuvo un costo reportado entre US\$46,5 y US\$56 millones.

La novia llevó veintisiete vestidos de diseñadores para los distintos actos del fin de semana.

imágenes filtradas encendieron rumores y añadieron un inesperado giro rosa al fin de semana.

Al caer la tarde, Lauren Sánchez y Jeff Bezos durmieron en suites separadas. Ella llegó a San Giorgio con un sastre blanco de Dior, foulard de seda y sandalias Jimmy Choo. Más tarde, se cambió para su primer look nupcial. Desde ya, se rumoreaba que

tenía a disposición hasta veintisiete vestidos de diseñadores como Óscar de la Renta y Galia Lahav para los distintos actos del fin de semana.

DÍA 2: EL EVENTO PRINCIPAL

El viernes 27, la boda tuvo

lugar frente a la dársena de San Marcos, en el patio principal de San Giorgio. Lauren vistió un diseño sirena de Dolce & Gabbana, confeccionado durante novecientas horas, de cuello alto y mangas largas, inspirado en Sofia Loren. Sergio Corvacho, nuestro columnista de belleza, cuestionó la elección: “Lo primero que pienso es: ¿cómo aguanto el fuerte calor con ese vestido? El vestido es lindo, pero estaba apretada y con esa tela que quema”.

Por su parte, Jeff Bezos llegó en esmoquin de Armani al atardecer. Ambos se encontraron frente a sus más de doscientos cincuenta invitados, que fueron recibidos con un kit nupcial que incluía una caja de cristal de Murano, galletas venecianas y una libreta de recuerdos.



Lauren llevó dos anillos avaluados en US\$9 millones, uno de ellos de 30 quilates y de diamante rosa.



El repostero francés Cédric Grolet elaboró la torta de mil porciones, un “mignon” de delicias de limón con ricotta y pera.

Fabrizio Mellino, chef italiano con tres estrellas Michelin, fue el encargado principal del menú.



Según el Ministerio de Turismo de Italia, las celebraciones generaron un valor promocional de mil millones de dólares aproximadamente para Venecia.



Jared Kushner
e Ivanka Trump.



La boda fue una fabulosa
demostración de riqueza sin
sofisticación. Se reservó el 85% de
la flota de taxis acuáticos.



Llegada de Lauren a San
Giorgio el primer día, en
sastre blanco de Dior y
pañuelo de seda.



Ellie Goulding.



Sydney Sweeney.

El código de vestimenta, inspirado en “El gran Gatsby”, buscaba sofisticación, pero no todos los invitados estuvieron a la altura del estilo requerido. Oprah fue una de las primeras en llegar y una de las más criticadas por su elección. Su vestido palo de rosa con cuerpo drapeado, mangas de encaje y falda vaporosa no logró el impacto esperado: “El peinado de Oprah le cortó el cuello, le escondió por completo algo que siempre estiliza la figura”, comentó Sergio.

Ivanka apareció de la mano de su esposo Jared Kushner, en un vestido rosa sin tirantes, con escote palabra de honor y detalles con paillettes metalizados simulando ser una flor. Para el gurú, el diseño

Lavinia Borromeo,
cuñada de Pierre
Casiraghi.

Kris Jenner.



Kendall y Kylie
Jenner.

“estuvo mucho mejor en comparación con otras invitadas”.

En el clan Kardashian, la primera en llegar fue Khloé, con un diseño rosa de lentejuelas, escote profundo y plumas. Combinó el vestido, de Tamara Ralph Couture, con unas gafas de sol que “se veía espectacular, pero más apropiado para un show en Las Vegas, para un espectáculo de Cher o de JLo cantando y bailando sus hits, que para una boda de día. Nada que ver”.

Kendall Jenner fue en negro transparente con joyas verdes. Kylie llevó un vestido satinado celeste y plateado que, bajo ciertas luces, se percibía blanco. Con lazos negros en los tirantes y

escote profundo, su atuendo, creación de Dilara Findikoglu, fue una de las decisiones más polémicas. “Los norteamericanos no conocen los códigos o no los tienen”, dijo Sergio.

La cantante británica Ellie Goulding eligió un vestido rojo oscuro de lentejuelas firmado por Etro, con tirantes finos y silueta ajustada. Lo combinó con unas sandalias destalonadas en acabado metálico, un clutch plateado, el cabello suelto con ondas suaves al estilo Old Hollywood y unos pendientes de aro dorados. Aunque buscaba glamour, el conjunto terminó siendo un desacierto, según el



Oprah.



Kim Kardashian.



La reina Rania de
Jordania.



Khloe
Kardashian



Grupos de venecianos desplegaron pancartas en protesta por el turismo desmedido y acusaron a Bezos de “alquilar la ciudad”.

“El casting de los invitados fue pensado para hacer ruido, con vulgaridad y espectáculo público por todos lados”.

maquillista profesional: “No me gustan cómo fueron, están con looks de cabaret. Son vestidos de show. De espectáculo de noche, no de una boda”.

Por otro lado, Kim apostó por un vestido chocolate con brillos, encajes laterales y collar de pedrería. Aunque el look estaba bien ejecutado, el efecto fue recargado y desentonado para un evento diurno. “El casting de los invitados fue pensado para hacer ruido, con vulgaridad y espectáculo público por todos lados”.

En cuanto a la matriarca, Kris Jenner, escogió un combo infalible: un vestido blanco y negro con mangas abullonadas, que combinó con joyería de perlas y un peinado sobrio. Su propuesta fue elegante dentro del caos visual familiar. Para nuestro columnista, “estuvo mejor que las hijas”.

Quien marcó la diferencia fue Rania de Jordania, ella estuvo “elegantísima” en la ceremonia veneciana. Asistió con un vestido en tonos pastel, estampados acuarelas, con flores 3D, bordados de lentejuelas sutiles y un chal de organza azul sobre sus hombros.

La llegada de los invitados continuó con Sydney Sweeney, vestida con un plisado rosa de inspiración griega, diamantes y ondas suaves. Su elección fue aprobada por Sergio: “Escogió una mejor tela; jamás vestiría a nadie con lentejuelas apretadas para una boda de día. Es como ir en pijama a la alfombra roja: así de terrible”. Otra de sus pocas favoritas fue la aristócrata italiana Lavinia Borromeo, hermana de Beatrice, con un vestido oscuro de lentejuelas bordadas. “Minimalista, discreta... algo que el pueblo norteamericano no conoce: la discreción y el sex appeal”.

La ceremonia simbólica –el matrimonio legal ya se había celebrado en secreto en Estados Unidos– tuvo lugar en el Teatro Verde, un anfiteatro de mármol blanco rodeado de pinos. Matteo Bocelli (hijo de Andrea) interpretó “Can’t Help Falling in Love” en vivo. Luego, un banquete franco-italiano se sirvió entre mesas con vista a la laguna. El plato principal: spaghetti alla Nerano de Fabrizio Mellino (tres estrellas Michelin). El postre: mil miniporciones de ricotta, limón y pera de Sal De Riso, y una tarta escultura de Cédric Grolet. Para cerrar, se montó una pista de baile flotante donde Jeff, Lauren y sus invitados celebraron el resto del día.



La fastuosa boda fue simbólica, ellos ya se habían casado en secreto en los Estados Unidos.



Durante la ceremonia se prohibieron los teléfonos móviles y hubo control de acceso.

En el tercer y último día, Bezos y Sánchez sellaron la celebración con una fiesta de pijamas a bordo de una pista flotante en el antiguo astillero del Arsenal. A la velada llegaron celebridades ataviadas en albornoces, bata y pijamas de gala. No faltaron la música de Usher y DJ Cassidy, y un brindis matutino antes de la clausura. El evento cerró entre fuegos artificiales, máscaras del Settecento... y más protestas vecinas que reclamaban por “la privatización temporal” de espacios históricos públicos, con carteles que recordaron que Venecia no es un decorado.



Delegación ganadora del viaje de reconocimiento.



Paseo en Catamarán a Isla de Costa Mujeres.



Vanessa Ratto, César Rivera Wilson y Dante San Román.



Equipo Comercial de Agencias Salud.



Equipo Comercial de Agencias Vida.



Equipo Comercial de Agencias Rentas.

VIAJE DE RECONOCIMIENTO 2025 DE PACÍFICO SEGUROS

Del 5 al 9 de mayo, en el hotel Riu Latino en Costa Mujeres, México, Pacífico Seguros realizó su viaje de reconocimiento dirigido a asesores y gerentes destacados de su equipo comercial, en agradecimiento a su esfuerzo y resultados sobresalientes. Durante cinco días, los participantes disfrutaron de diversas experiencias, como un coctel de bienvenida, paseo en catamarán con actividades acuáticas, visita al Parque Xcaret y una fiesta de clausura con temática tailandesa, que anticipa el destino del próximo viaje de incentivos en 2026.



Sebastián Arcuri, Marcela Olate y Marcelo Rodríguez.



Will Medina y Janet Chanta.



José Vega Argumedo y Juan Pablo Sorín.



Mónica Soria y Juan Miguel Rosell.



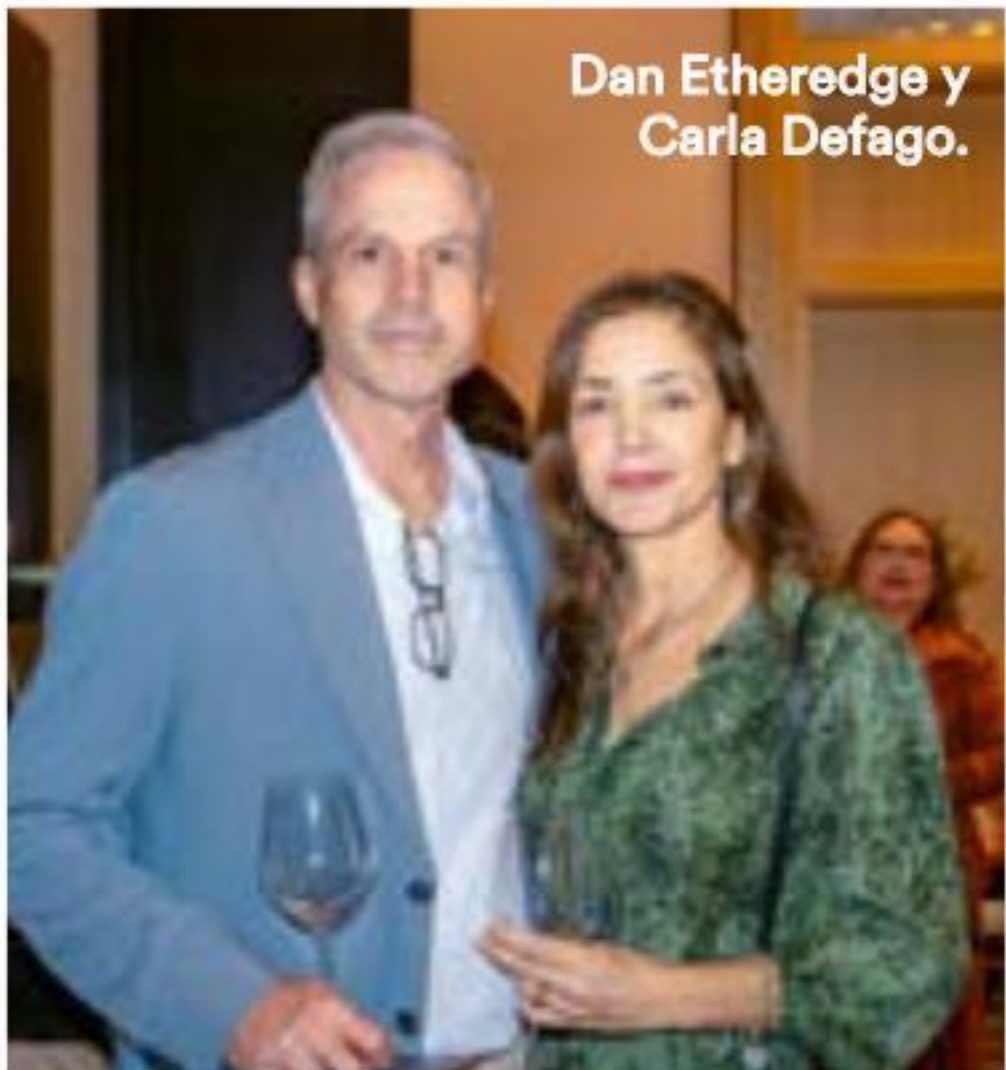
Israel Lozano, Nicolás Altamirano, Valeria Fuertes, Omar Mariluz, Whitney Miñán y Andrea Tirado.

SCOTIABANK Y LUXURY WINE: DIEZ AÑOS TRANSFORMANDO MOMENTOS EN MEMORIAS

Scotiabank celebró la décima edición del Luxury Wine Experience con un evento exclusivo que reunió a sus clientes en una noche pensada para disfrutar y compartir.

El encuentro ofreció una experiencia cuidada al detalle, con catas, maridajes y una atmósfera especial que reflejó el compromiso del banco con generar vínculos auténticos y duraderos.

Sebastian Arcuri, CEO de Scotiabank Perú, dio la bienvenida a los invitados, entre ellos Juan Pablo Sorín, exmundialista con la selección Argentina de Fútbol y leyenda del FC Barcelona, quien se sumó a esta celebración de una década de experiencias únicas.



Dan Etheredge y Carla Defago.



Ignacio Giménez Zapiola y Carolina Garicoche.



Juan Pablo Sorín y Sebastián Arcuri.



Camila Salazar Mujica y José Córdova.



Nathalie Cardoso, Patricia Huaquisto, Eduardo Sabedri y Roberto La Rosa.



Giannina Quijada, Rolando Castellares, Kathy Morales y Orlando Ramírez.



Gracia Müller y Sebastián Peña.



Jessica Murguía, Ronald Estremadoyro, Ileana Aspíllaga y Javier Espinoza.



Juan Carlos y Joaquín de la Piedra.



Julio Salazar Moscoso, flanqueado, de un lado, por el congresista José Cueto Aservi y el excanciller Óscar Maúrtua y, de otro lado, por los congresistas Rosselli Amuruz, Leslie Lazo Villón, José Williams Zapata y Gustavo Pacheco Villar (Parlamento Andino).

HOMENAJE A JULIO A. SALAZAR

El Congreso de la República hizo entrega de un diploma al empresario Julio A. Salazar Moscoso, en reconocimiento a su prolongada y destacada trayectoria en defensa de los derechos de los peruanos residentes en el exterior, y a su incansable gestión de ayuda humanitaria para el bienestar de los más vulnerables. Asimismo, en el hotel Los Delfines se realizó un almuerzo por los 90 años de Salazar, organizado por la Federación Mundial de Instituciones Peruanas en el Exterior. Además, se presentó el libro “Desafío y poder del inmigrante peruano en el mundo”, cuyo autor es el periodista y escritor Juan Paredes Castro.

Fotos: Víctor Ruiz



Embajador Oscar Maúrtua de Romaña presentó el legado histórico de Salazar.



Rosario Zanabria, Ana María Espinoza, Marlene Seperak, Carolina Beteta, Lorena Seperak y Roxana Seperak.



La congresista Rosselli Amuruz hace entrega del diploma a la trayectoria junto con Gustavo Pacheco, presidente del Parlamento Andino.



Juan Paredes Castro comentó su libro, “Desafío y poder del inmigrante peruano en el mundo”.



Guillermo, José Luis y Carlos Silva.



Magali Simon, Felipe James, David Epstein y Bruno Alecchi.



Edgardo Landa, Jenny Geundel y Alfredo Simón.



Miguel y Patricia Bazán.

60 ANIVERSARIO DE SILHER CORP.

SilHer celebró 60 años de historia con un emotivo evento que reunió a colaboradores, aliados y amigos. El grupo, conformado por Signia, HReps y Kura, reafirma su compromiso con la salud, la innovación y el crecimiento regional, ofreciendo soluciones especializadas para la industria, los profesionales del sector y la comunidad.



Pamela Cáceres, Francisco Vega y Lucero Vergara.



Malena Simbala y Ángel Turcarelli.



José Luis Silva, Elizabeth Dulanto, Gaby Kanashiro y Erasmo Wong.



Carolina, Mateo, Giselle, José Luis, Angie y Cayetano Silva-Martinot.



Show de marinera.



FORD PERÚ RENUEVA SU PORTAFOLIO DE SUV'S

El 24 de junio, Ford Perú presentó en el Swissôtel Lima la renovación de sus SUV: Territory®, Bronco®, Bronco® Sport y Expedition®. Estas se distinguen por su tecnología avanzada, conectividad, seguridad y versatilidad para distintos estilos de vida. Francisco Molina Pico, gerente general, y Amaury Teisseire, gerente de producto, lideraron la presentación. La marca refuerza así su compromiso con el mercado local, ofreciendo vehículos preparados tanto para la ciudad como para caminos más desafiantes.



TORTUGA PATH

Tortuga Path lanzó con éxito una colección de polos de edición limitada en la que Ricardo Wiese, Rafael Lanfranco, Mateo Cabrera e Ian Tricerri reinterpretaron su logo con estilos únicos. Además, la marca destina el 5% de cada venta a causas sociales.





Micaela Bebin.

ISDIN PRESENTA
ACNIBEN, Rutina para
Piel Mixta/Grasa

La empresa de productos dermatológicos realizó un evento temático en el Hotel BTH para Acniben, su línea especializada en el cuidado de pieles mixtas y grasas. Bajo el concepto de una pijamada, influencers y consumidores participaron en una experiencia sensorial y educativa sobre el cuidado facial desde temprana edad. Dermatólogos explicaron el uso correcto de la rutina, y los asistentes pudieron probar los productos y diferenciar sus texturas. Acniben destaca por su guía visual en el mismo empaque, que facilita cada paso: limpieza, hidratación, tratamiento localizado y cuidados complementarios para mantener una piel saludable.



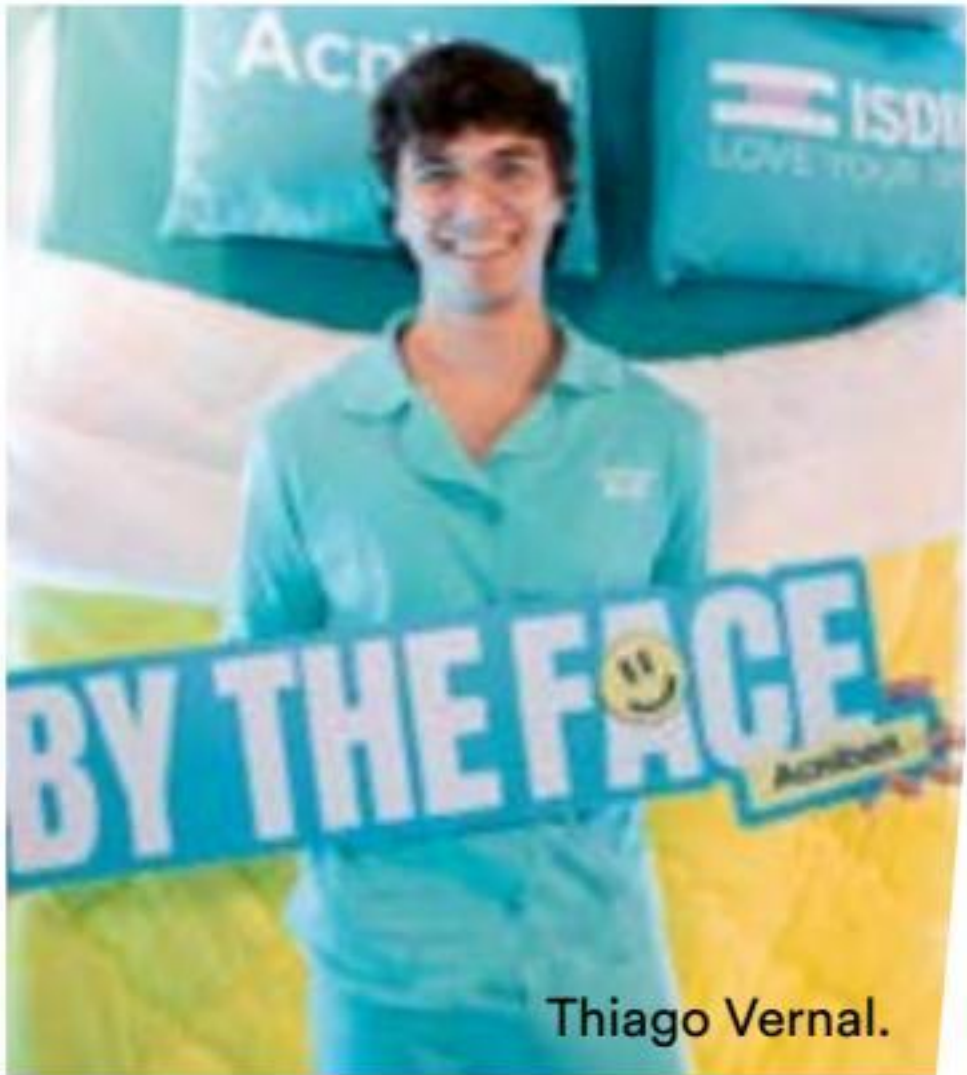
Gaela Barraza.



Adriana Campos Salazar.



Ale Muller, Catalina Parra, Mariano Ramírez, Kailani Pinedo y Cayetana Guzmán.



Thiago Vernal.



Natalia Soto, Christian Palacios y Yuvidtza Salazar.



Un evento íntimo y temático, bajo el concepto de pijamada, que combinó aprendizaje, bienestar y skincare.



NISSAN QASHQAI
LLEGA COMO QUIERES



SÚPER TASA 3.99% DE INTERÉS

Promoción válida del 1 al 31 de Julio de 2025. Stock mínimo 3 unidades. Campaña Plan 50/50 válida para Nissan Qashqai Sense MT. Crédito vehicular calculado con una TEA de 3.99% y a un plazo de 12 meses. Cliente deberá otorgar una cuota inicial del 50% del vehículo. Pagara cuotas iguales compuestas por el seguro vehicular, GPS y gastos. Cliente deberá pagar el otro 50% del vehículo en la cuota Nro 12. Aplica bono retoma en conjunto con 3.99% interés. Equipamiento puede variar según versión. Ver condiciones y restricciones en <https://www.nissan.pe/infoprom.html>.



Fusión de diseño, gastronomía y bienestar.

Dos íconos de hospitalidad

Lima se reafirma como el epicentro de estilo de vida, gastronomía y la vida social con la llegada del InterContinental Real Lima Miraflores y el Hotel Indigo Lima Miraflores. Ambos con vista al Pacífico, se erigen como “the place to be” del lujo contemporáneo. Esto consolida al Perú como destino clave del portafolio de IHG.



Gabriel Norkus, gerente general de Prosegur Alarms y Pablo Norkus, CEO de Mapfre Perú.

Lanzamiento Alarma + Seguro

Prosegur Alarms y MAPFRE se unen para lanzar en el Perú una propuesta única en el mercado: alarma + seguro contra robo. Doble Protección para hogar o negocio con atención 24/7, tecnología inteligente y respaldo asegurado. Esta alianza marca un nuevo estándar en el mercado, acercando a más peruanos soluciones accesibles, confiables y diseñadas para anticiparse a los riesgos.



Conversatorio de tendencias y soluciones.

155 Aniversario de Casa Rosselló

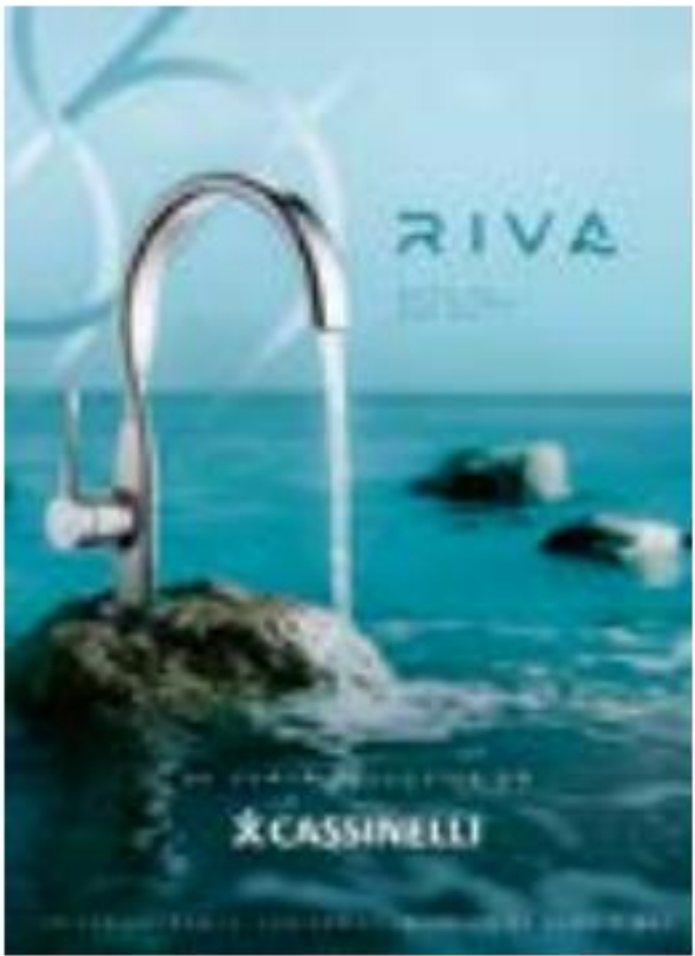
Casa Rosselló celebró su aniversario con una programación especial de charlas y capacitaciones. Se realizaron encuentros diarios en colaboración con marcas top aliadas, quienes compartieron sus conocimientos, novedades y experiencias con los asistentes. Se presentaron las últimas tendencias y soluciones del sector, así como la historia de Casa Rosselló.



Sebastián de Los Santos y Sofía Mulanovich.

Moda para perros con causa

En el marco de la campaña “Petlovers Como Tú”, Atrevía lanza Bandanas Solidarias. La venta de cada bandana apoya el cuidado de WUFS rescatados. Una iniciativa que celebra el vínculo humano-animal, impulsada por la marca líder en protección antiparasitaria para mascotas. Para adquirirlas, ingresa a: www.atrevia.vet



RIVA la nueva marca que trae Cassinelli.

Acabados contemporáneos

Cassinelli presenta Riva, una nueva marca que reúne griferías, sanitarios, accesorios y soluciones para baño con un enfoque de diseño europeo. Con líneas simples, acabados modernos y funcionalidad precisa, Riva llega para ampliar la oferta de Cassinelli con una propuesta integral y contemporánea. Los productos están disponibles exclusivamente en sus tiendas, como parte del compromiso por ofrecer alternativas de calidad, diseño y tecnología para renovar los espacios del hogar.



Novedosa fórmula que actúa mientras duermes.

Mirada renovada de noche

Sisley presenta Supremya La Nuit, un tratamiento nocturno antiedad para el contorno de ojos. Su fórmula actúa mientras duermes: alisa arrugas, reduce ojeras y bolsas, y reafirma párpados. Encuéntrala en tiendas de Perfumerías Unidas, en Falabella Jockey Plaza y en www.perfumeriasunidas.com



Roberto Somocurcio, Jota Benz, Ignacio Baladán, Juan Carlos Rey de Castro y Yirko Sivirich.

Pañalada con doble absorción

Huggies lanza en Perú el primer pañal con Tecnología Dual de Latinoamérica, desarrollado para ofrecer mayor absorción y protección durante los primeros días del bebé. Este avance será producido localmente y exportado a países de la región, consolidando al Perú como centro de innovación en el cuidado infantil.



En el marco de la Semana del Diseño Peruano (DIP).

Nace el Centro Musical Lima

La histórica Quinta La Riva será sede del Centro Musical Lima, espacio dedicado a la música criolla y a Chabuca Granda. El proyecto unirá diseño, historia y acción social, con apoyo de la Beneficencia de Lima, DIP, la Municipalidad de Lima y Teresa Fuller.



El radar de la movida de Lima y el mundo

ESCENA

Este mes

LIMA EN JUNIO

Este mes, asistimos al cumpleaños de la actriz Adriana Campos-Salazar y al coctel en la casa de Tito Rebaza. Además, visitamos el MALI y el Museo Pedro de Osma.

SIETE PLATOS CALIENTES PARA EL INVIERNO
Porque cuando el cuerpo nos tiembla, la cura no está en una frazada, sino en un buen plato hondo.
Pág. 116

LA TEMPORADA LÍRICA EN LIMA
La capital institucionaliza por primera vez una programación anual de ópera, zarzuela y conciertos en los teatros municipales.
Pág. 120

COSAS NOW: RODRIGO VIELJEUX
Desde su casa de campo familiar en Azpitia, nos recibe el único peruano de su generación en dedicar su carrera profesional exclusivamente al polo.
Pág. 123

Patricia Villanueva, en el coctel de Tito Rebaza.



GUSTAVO ZAPATA , CAROLINE BRICEÑO, ALBERTO REBAZA Y GONZALO LI, EN EL COCTEL DE TITO REBAZA.



ELISA TENAUD Y GIULIANA MUENTE, EN "LOCOS DE AMOR".



ZANNIE SANDOVAL Y OSWALDO SANDOVAL, EN EL COCTEL DE TITO REBAZA.



VIVIANA CÓRDOBA Y CLAUDIA GONZÁLEZ, EN JOCKEY FEST.



MARÍA FERNANDA LASTRES E ISABELLA PARRA, EN EL CUMPLEAÑOS DE ADRIANA CAMPOS-SALAZAR.



DANIELA NÚÑEZ DODERO, EN TARDEO.



SERGIO DUNLOP, FELIPE REPOSI Y JUAN IGNACIO CARBALLO, EN DAMIAN.



MIRANDA CAPURRO, EN TARDEO.



ESTRELLA MUSIRIS, DANILO CHÁVEZ Y OMAR MACCHI, EN JOCKEY FEST.



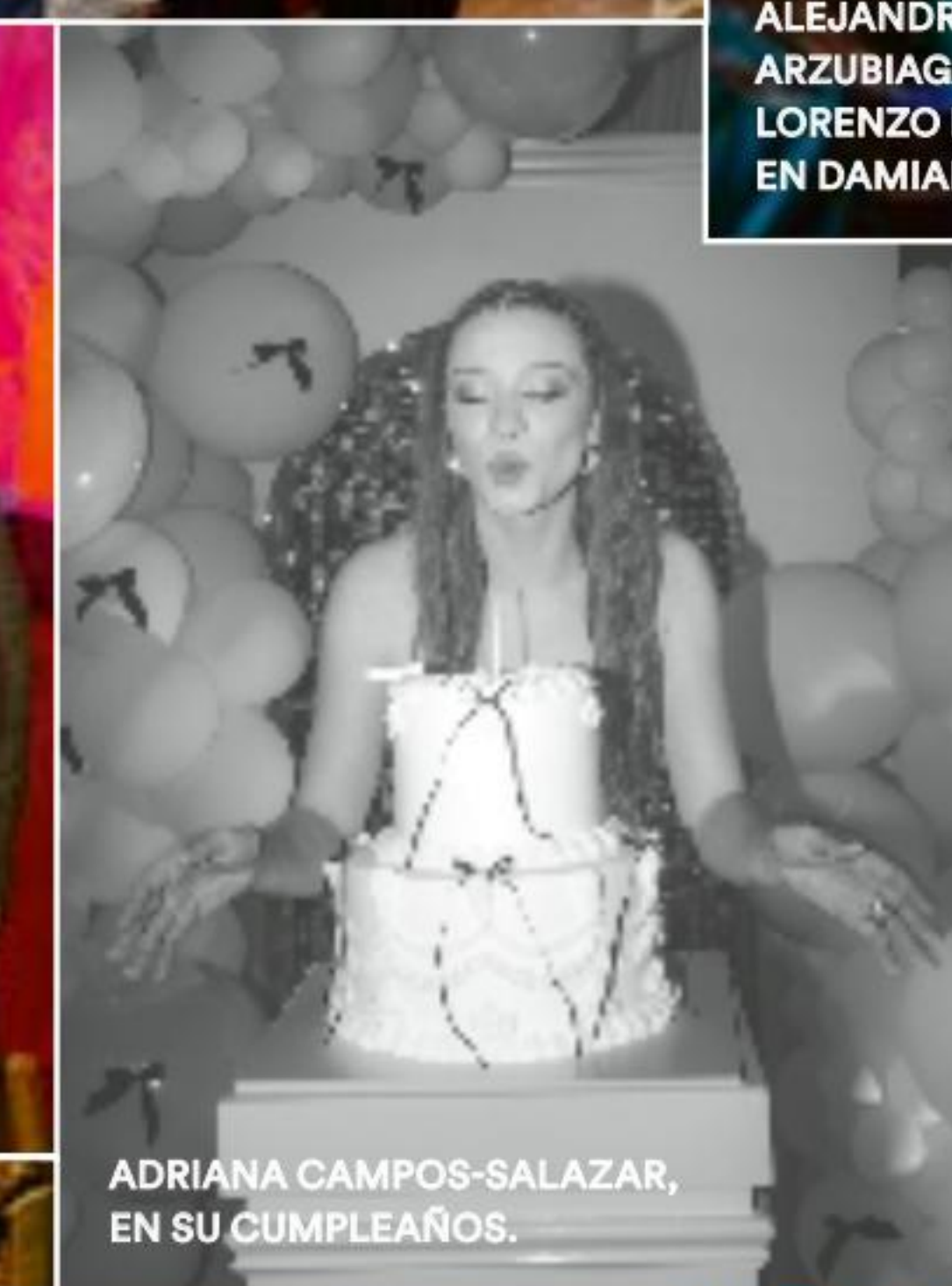
ALBERTO BACHMANN, ALEJANDRO ARZUBIAGA Y LORENZO ESPINOZA, EN DAMIAN.



ARIANA Y VALERIA CAMPODÓNICO, EN DAMIAN.



GERARDO LARREA Y WASHINGTON BUSTAMANTE EN MAC.



ADRIANA CAMPOS-SALAZAR, EN SU CUMPLEAÑOS.



KARIME SCANDER, EN EL CUMPLEAÑOS DE ADRIANA CAMPOS-SALAZAR.



GORAN GUIMOYE Y DANIEL RUIZ, EN TARDEO.



PAOLO GUERRERO Y ANA PAULA CONSORTE, EN JOCKEY FEST.



PAMELA ROMERO WILSON, EN DAMIAN.



MERLY MORELLO Y SERGIO BERNASCONI, EN EL CUMPLEAÑOS DE ADRIANA CAMPOS-SALAZAR



MARIALICIA PEÑA Y GRAZIA BEL, EN TARDEO.



MARÍA CORDERO Y SALVADOR GUTIÉRREZ, EN DAMIAN.



IGNACIO NOGUEROLES, EN MAC.

Nuestra ruta comenzó en Villa, donde la actriz Adriana Campos-Salazar celebró sus 19 años en una fiesta íntima junto a sus amigos más cercanos. Luego fuimos al MALI para una nueva edición de Tardeo, que reunió arte, música y buen ambiente. Esa misma semana, asistimos a un coctel en la casa de Tito Rebaza, donde se dieron cita rostros del arte y la moda. De ahí, pasamos al Jockey Fest, uno de los festivales hípicos más importantes del año, con mucha elegancia y estilo. Barranco fue la siguiente parada, en Damian, el nuevo point limeño, donde las luces se sincronizan con la música creando una experiencia sensorial. Cerramos en el Museo Pedro de Osma, celebrando el estreno de la película "Locos de amor, mi primer amor".

Editor de Escena en Lima:
Diego Ochoa Acosta / **Fotos:** Víctor Ruiz, Humberto Flores, Saskia Eberhardt.



Ocho opciones calientes para sobrevivir al invierno limeño

En Lima no tendremos nieve, pero el invierno se siente. Sin calefacción ni chimeneas, el calor se busca en la cocina y en los platos de cuchara.



Sopa de menestrón, en Mattoni.

MATTONI Y SU MENESTRÓN

Mattoni es una trattoria moderna con alma de casa familiar, donde lo italiano se siente con buena pasta, pan casero y una cocina honesta. Aquí el invierno se combate con un menestrón espeso, perfumado, como lo hacían las nonnas.

El menestrón de Mattoni no es el clásico limeño verde. Aquí, el guiso toma la ruta italiana, con un fondo rojizo y profundo gracias al tomate, cocinado lentamente con un generoso asado de tira que se deshace al tacto. La pasta es fresca, hecha en casa diariamente, con esa textura que hace la diferencia. Lleva frejoles, vegetales al dente y una cocción que respeta el tiempo: el necesario para que todo se amalgame y tenga sentido. Se sirve humeante, abundante, como dictan las mesas familiares clásicas italianas. Es un plato de invierno, de cuchara, de pan al costado y de calentar el alma.

EL SUDADO DE CONGRIO DE EL MERCADO

No necesita mayor presentación: El Mercado es una de las cebicherías más queridas de Lima. Alegre, bulliciosa, llena de onda y buen ambiente. Aquí el sudado de congrio se perfila como un emblema este invierno. El protagonista es un medallón generoso de congrio, pescado graso y delicado que, al cocinarse, suelta su sabor y aporta untuosidad natural al plato. Pero el verdadero secreto está en el fondo: una base poderosa hecha con tramboyo, la cabeza del mismo congrio, vongole y una mezcla de pasta de ají panca y ají amarillo que le da peruanidad, color e intensidad. Todo se balancea con un chorrito de chicha de jora. El plato llega con arroz con choclo y yuca frita, completando un cuadro que reconforta, perfuma y abraza.

SANCOCHADO DEL COUNTRY CLUB LIMA HOTEL

No hay plato más limeño, más tradicional de invierno y reconfortante que el sancochado. Y si hablamos de versiones con mucha tradición, la del Country Club es una de las que más se vienen a la mente. El hotel, uno de los íconos de San Isidro, respira historia. Y en su restaurante principal, Perroquet, durante el invierno, el sancochado se convierte en protagonista absoluto.

Disponible de martes a jueves entre las 12:30 y las 15:00 horas, esta experiencia incluye un aperitivo de bienvenida y una gran variedad de carnes y embutidos: asado de tira, malaya, pecho de res, pollo, tocino ahumado, salchichas (ahumada y blanca), chorizo picante, lengua y morcilla. Todo acompañado de guarniciones clásicas como choclo, papa, yuca, plátano palillo, camote, col, poro, apio y zanahoria, además de una propuesta adicional del día. El festín se completa con quince salsas para acompañar y una selección de postres del chef. Tremendo.

LA PARIHUELA DE PUERTO EN LA CAPITANA

Ubicado en el corazón gastronómico de Surquillo, La Capitana es uno de esos lugares que ya se ganó una fiel clientela. No hay mejor ejemplo de sus platos generosos que su parihuela.

Es un golpe de sabor. El caldo, oscuro y sabroso, lleva langostinos, calamar, almejas, choros, conchas y hasta cangrejo, todo montado sobre un fondo con bonito y más mariscos que intensifican su carácter. La base es de ají panca y ají amarillo, que le dan cuerpo y un pícaro picante. Al final, un toque de



Ramen, en Maketo.



Calientito, en Antigua Taberna Queirolo.



Sancochado, en Country Club Lima Hotel.



Parihuela, en La Capitana.



Chocolate espeso, en Di Lonato..



Chupe de camarones, en La Mar.

Cuando el cuerpo tiembla, la cura está en el fondo de un buen plato hondo.

chicha de jora levanta aromas y fresca, balanceando todo con ese dejo ligeramente propio de la misma.

LOS CALIENTITOS DE ANTIGUA TABERNA QUEIROLO

Ubicada en Pueblo Libre, es parte del alma de Lima. Fundada en 1880, conserva el encanto de los bares limeños antiguos: techos altos, vitrinas llenas de licores antiguos y ese olor a madera vieja. Es un lugar para ir sin apuro, a picar algo, a conversar, a tomarse un trago. Aquí, los inviernos se enfrentan con copa en mano. Sus calientitos son pequeñas fogatas líquidas, pensadas para abrigar la garganta y levantar el ánimo. Hechos con su propio pisco y distintas infusiones, se ofrecen en cuatro versiones: el clásico de siempre, uno de ciruela caliente que sabe a sobremesa familiar, otro de mandarina con hierbaluisa que perfuma como jardín recién regado, y el más reciente, un calientito de café que despierta y abraza a la vez. Perfectos para cerrar la tarde y simplemente mirar garuar, pues la sencillez bien hecha también abriga.

EL CHUPE DE CAMARONES DE LA MAR

El chupe de camarones de La Mar es una ofrenda a la tradición arequipeña, pero con sello propio. Cremoso, intenso y sabroso. Se espesa naturalmente gracias a la combinación de papa amarilla y blanca, más el almidón del arroz, logrando una textura que reconforta muchísimo. El caldo parte de corales de camarón, que se usan enteros, como manda la costumbre del sur: para chupar, para pelar, para ensuciarse las manos con gusto. Lleva además un huevo que se cocina directamente dentro del chupe, una tostada crujiente al costado y un ají quemado que perfuma

el conjunto. Es un plato grande, generoso, de esos que se comen con babero y una sonrisa. Y como detalle final, llega servido en un hermoso plato de sopa de cerámica hecho por el artista limeño Abel Bentín.

RAMEN DE MAKETTO

Maketto es una de las joyas en la bulliciosa avenida La Mar. Un delgado pero largo local que trabaja una propuesta nikkei moderna, con onda de street food asiático. El ramen de Sutorito Maketto no juega a ser tradicional: se lanza con todo. Es una sopa densa, picante, intensa, donde Asia entera parece fundirse en un solo bowl. El caldo parte de una base de cerdo cocida con miso, ajo, poro y kion. Encima, un guiso de carne molida de cerdo salteada con pasta de ají coreano. Hay aceite de ajo quemado, chips de ajo crocante, culantro fresco y hongos guanji, en una mezcla que cruza lo japonés con lo coreano y lo chino sin pedir permiso.

EL CHOCOLATE CALIENTE DE LA CAFFETTERIA DI LONATO

Y después de todo ese festín salado, hay un rincón dulce. Esta cafetería, ubicada en San Isidro, es un pequeño y elegante espacio dedicado al café y al chocolate, con espíritu italiano.

Su chocolate caliente es uno de los secretos mejor guardados del invierno limeño. Elaborado con chocolate italiano, sin azúcar añadida, se puede pedir en diferentes niveles de textura: más líquido y ligero o más espeso, casi para comer con cuchara. Cada taza es pura concentración de cacao. Ideal para cerrar una tarde helada, para acompañar un libro, una reunión de amigos o simplemente para regalar un momento de placer. Muy recomendado.



"Aún estoy aquí" ganó el Oscar a Mejor Película Internacional, y narra la lucha de Eunice Paiva por esclarecer la desaparición de su esposo durante la dictadura brasileña.

Lo mejor de 2025 (hasta ahora)

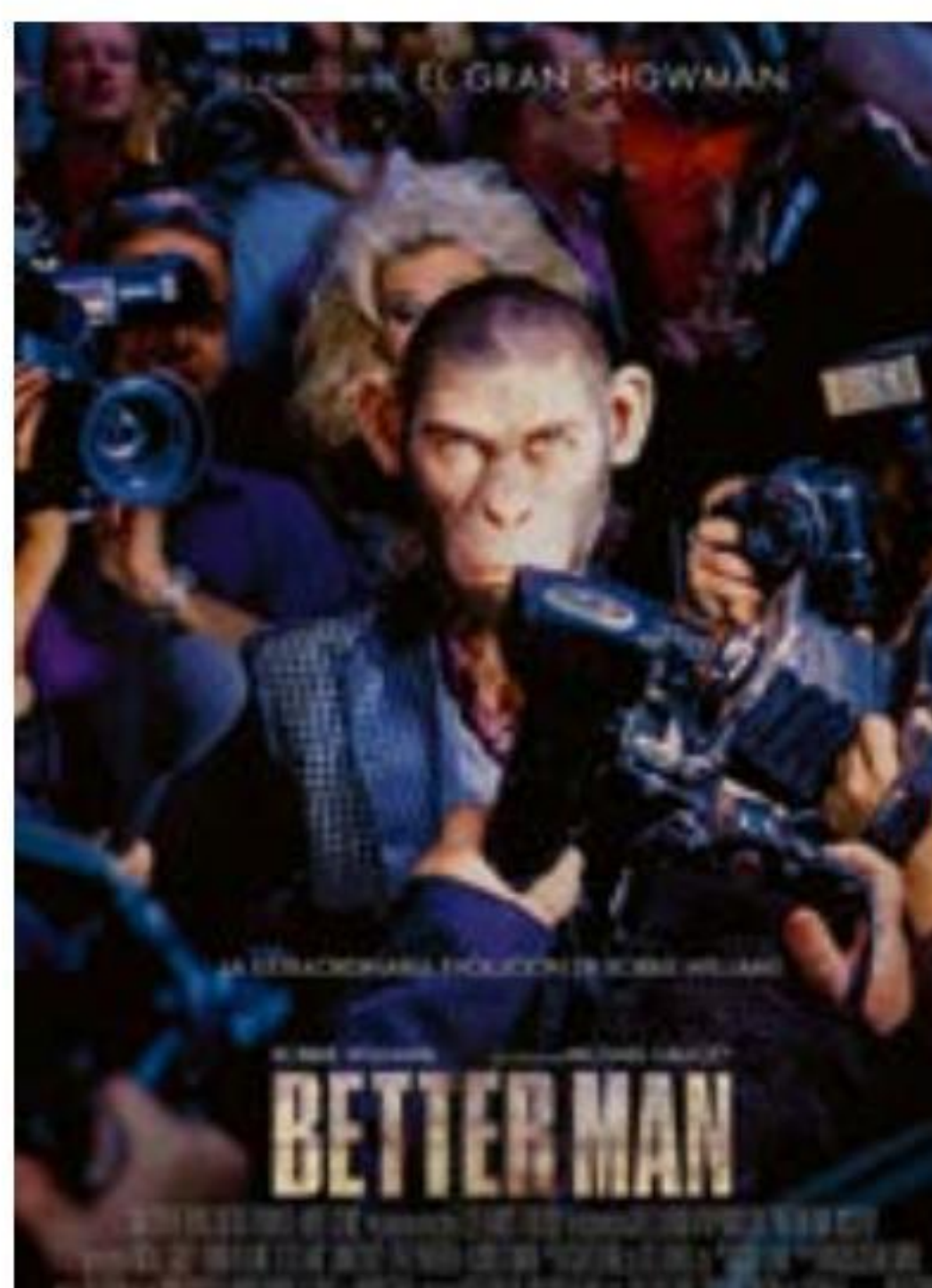
Películas biográficas inusuales, thrillers maduros, remakes superlativos y producciones animadas para adultos. Esta primera mitad del año ha estado llena de estrenos muy interesantes que vale la pena destacar y, por supuesto, recomendar.

"BETTER MAN"

Tomando como punto de partida los elementos narrativos que esperaríamos de cualquier cinta centrada en un músico famoso, este biopic termina presentándonos algo mucho más original, creativo y visualmente interesante de lo que hubiéramos esperado. No se dejen asustar por el simio en el afiche, "Better Man" tiene un punto de vista, una propuesta y una visión sólida, lo cual es menos común de ver de lo que me gustaría. Sin embargo, acá hace toda la diferencia del mundo, y por ende, termina convirtiéndola en una experiencia excepcional.

"SINNERS"

Una cinta extraordinaria que logra mezclar diferentes géneros –el drama histórico, el thriller, el cine de vampiros– para desarrollar una historia impactante y



Robbie Williams se autorrepresenta como un chimpancé en su biopic.

emocionalmente potente que además se siente inesperadamente madura. "Sinners" demuestra que Ryan Coogler ha evolucionado mucho como cineasta en los últimos años, y que, al darle todas las herramientas y recursos que necesita, es capaz de entregarnos historias inesperadamente originales y muy entretenidas.

"AÚN ESTOY AQUÍ"

El film brasileño, ganador de los recientes Premios Oscar, es un drama excelente que equilibra diversos tonos y conmueve sin manipular, dejando que la historia real hable por sí sola. Fernanda Torres está espectacular como Eunice, y el reparto cumple con solidez, destacando la destreza de Walter Salles en la dirección de niños. Con un estilo visual atractivo y una impecable ambientación setentera, "Aún estoy aquí" es de lo mejor que he



Protagonizado por Cate Blanchett y Michael Fassbender, "Código negro" obtuvo un 96% en Rotten Tomatoes.

Los directores Ryan Coogler, Walter Salles, Steven Soderbergh y Robert Eggers destacan este año con sus propuestas cinematográficas.



"Nosferatu" recaudó USD\$181,3 millones, convirtiéndose en la película más taquillera de Robert Eggers.

visto en meses y una película que cualquier espectador debería poder disfrutar.

"CÓDIGO NEGRO"

Un gran ejemplo de lo versátil que es Steven Soderbergh como cineasta, capaz de estrenar algo como la fantasmagórica "Presencia" y esta producción en el mismo año. Pero fuera de eso, "Código Negro" es una película intrigante que aprovecha al máximo los talentos de su excelente reparto para desarrollar una narrativa misteriosa, oscura e imprevisible, que sabe cómo alimentar al espectador gradualmente con información verdadera, falsa o parcialmente fidedigna. ¿Y lo mejor? Que se logra hacer todo esto en solo hora y media, lo cual es cada vez menos frecuente hoy en día. Una grata sorpresa que lamento que pocos hayan visto en pantalla grande.

"CÓNCLAVE"

La cinta trata sobre nuevos comienzos: para su protagonista, el cardenal Lawrence (Ralph Fiennes), tras una crisis de fe; para la Iglesia; y también para los creyentes y los escépticos. "Cónclave" me sorprendió, me mantuvo tenso durante sus dos horas de



"Sinners" se ambienta en el Misisipi de 1932 y combina horror vampírico con drama criminal.

duración, y me permitió considerar temas en relación con el cristianismo, sus fieles y sus líderes. Los espectadores más liberales o no creyentes, como vuestro servidor, deberían ser capaces de disfrutarla, pero incluso los más conservadores deberían dar una oportunidad a este film sorprendente y consistentemente entretenido.

"NOSFERATU"

"La Bruja" (2015) me sigue pareciendo la mejor película del cineasta Robert Eggers, pero "Nosferatu" se planta firmemente en el segundo puesto, probablemente



"Memorias de un caracol" fue realizada sin efectos digitales, utilizando más de siete mil objetos hechos a mano.



"Cónclave" se basa en la novela homónima de Robert Harris, de 2016.

junto a la notable "El Faro" (2019). Este es un remake con identidad propia, que homenajea a versiones previas sin llegar a sentirse como una copia barata. Las actuaciones son excelentes, el apartado visual es de lo mejor que el cineasta ha logrado hasta ahora, y la narrativa logra ser sorprendente sin alejarse de las ideas desarrolladas por Bram Stoker hace más de cien años. Esta es la película perfecta para los fanáticos del terror gótico, así como para quienes estén buscando vampiros que sean verdaderamente terroríficos.

"MEMORIAS DE UN CARACOL"

Un film animado superlativo que me hizo llorar tres veces y aborda temas complejos con inesperada madurez, incluso mejor que muchas películas con actores en vivo. La encantadora animación en stop-motion tiene un estilo propio, y Sarah Snook ("Succession") interpreta magistralmente al personaje principal. "Memorias de un caracol" es una experiencia emotiva, melancólica y agri dulce sobre el ciclo de la vida, las oportunidades perdidas y las relaciones humanas. No apta para niños pequeños, es uno de los mejores estrenos en cines de este 2025.



ESCENA MÚSICA

Ivan Kuriakov

Pianista y director de orquesta

La temporada lírica en Lima

La ciudad presenta óperas, zarzuelas y conciertos de alto nivel con figuras como Iván Ayón Rivas, Yuja Wang y Benjamin Bernheim.

La temporada 2025 de ópera, zarzuela y conciertos en los teatros municipales de Lima –el Teatro Municipal y el Teatro Manuel Ascencio Segura– marca un antes y un después en la vida cultural de la ciudad. Gracias a una reciente ordenanza municipal, Lima institucionaliza por primera vez una programación anual de estos géneros, situándose al nivel de las grandes capitales culturales.

La oferta de este año es de las más ambiciosas de las últimas décadas. El público limeño disfrutará de títulos universales como “La Traviata”, de Verdi; “Carmen”, de Bizet; “L'enfant et les sortilèges”, de Ravel; y “La púrpura de la rosa”, de Tomás de Torrejón y Velasco, la primera ópera compuesta en América Latina. También se incluye la zarzuela “La tabernera del puerto”, en coproducción con el Teatro de la Zarzuela de Madrid, y la ópera peruana “Ollanta”, que rescata el patrimonio musical nacional.

El programa de conciertos contará con la pianista Yuja Wang junto a la Mahler Chamber Orchestra, los pianistas Cyprien Katsaris, Alexei Volodin y Dmitri Shishkin, el violinista James Ehnes con la Deutsche Kammerphilharmonie y la Lucerne Festival Strings.



Lima se pone al nivel de las grandes ciudades europeas, donde la ópera es esencial.

En el circuito lírico destacan Nadine Sierra, Benjamin Bernheim, Jonathan Tetelman y el tenor peruano Iván Ayón Rivas, junto a directores y orquestas de prestigio que aseguran espectáculos de primer nivel, comparables con los de Buenos Aires, Madrid o Nueva York.

Además de responder a una demanda histórica del público local, la programación busca formar nuevas audiencias. La Gerencia de Cultura de la Municipalidad Metropolitana de Lima, bajo la dirección de Miguel Molinari Portal, ha articulado esfuerzos públicos y privados para ofrecer una temporada sostenible. También destaca la colaboración de las embajadas de Francia e Italia, la compañía Air Europa y otros patrocinadores que hacen posible esta agenda.

En palabras de Molinari, “la ópera nació como un arte popular y es momento de que recupere ese lugar en la vida de la ciudad”. La apuesta es clara: democratizar el acceso a espectáculos de excelencia, fomentar la educación musical y recuperar la tradición lírica limeña, que vio nacer a figuras como Alejandro Granda, Yma Súmac, Luis Alva, Ernesto Palacio y Juan Diego Flórez.

La capital se convierte en escenario de las grandes pasiones humanas, al ritmo de la mejor música del mundo.

Lima se suma así a ciudades como Buenos Aires, Santiago y Ciudad de México, que cuentan con temporadas regulares de ópera y conciertos, aunque se distingue por integrar repertorios universales y latinoamericanos, y por su decidida apuesta por la zarzuela.

Frente a Europa, donde la ópera es parte del tejido social, la ciudad inicia su consolidación con el desafío de formar públicos y atraer a jóvenes y familias con entradas accesibles y actividades de mediación cultural.

La temporada 2025 ya está en marcha. El telón se ha levantado, y Lima, una vez más, se convierte en escenario de las grandes pasiones humanas, al ritmo de la mejor música del mundo.



El pianista y compositor tocará desde melodías antiguas hasta obras de Ravel, Chopin o Beethoven.



En 1997, Katsaris fue reconocido como Artista por la Paz de la Unesco.

Una noche con Cyprien Katsaris, el genio del piano

Como parte de la temporada lírica, el 9 de julio, el Teatro Municipal de Lima será escenario de un acontecimiento único: por primera vez en Perú actuará Cyprien Katsaris, destacado pianista y compositor franco-chipriota cuya carrera internacional, que abarca más de medio siglo, sigue fascinando al público y la crítica de todo el mundo. El concierto cuenta con el apoyo de la Embajada de Francia en Perú y la aerolínea Air Europa, lo que subraya la importancia internacional de este evento cultural.

Cyprien Katsaris nació en Marsella en 1951. Se graduó en el Conservatorio de París. Su camino hacia el reconocimiento internacional comenzó con el triunfo en el International Young Interpreters Rostrum-Unesco (Bratislava, 1977) y el Primer Premio en el Concurso Internacional Cziffra (Versalles, 1974). En 1972, fue el único galardonado de Europa Occidental en el Concurso Internacional Reina Elisabeth de Bélgica.

Su carrera incluye presentaciones con las orquestas más prestigiosas del mundo: la Filarmónica de Berlín, la Staatskapelle de Dresde, la Orquesta Gewandhaus de Leipzig, la Orquesta de Cleveland, la Orquesta Real del Concertgebouw de Ámsterdam, la Philharmonia de Londres, la Orquesta Sinfónica NHK de Tokio, la Orquesta Filarmónica de Moscú y la Orquesta Sinfónica de Pekín, entre otras. Ha colaborado con directores legendarios como Leonard Bernstein, Kurt Masur, Myung Whun Chung, Sir Neville Marriner, Sir Simon Rattle, Antal Doráti, Mstislav Rostropovich, Charles Dutoit, Nikolaus Harnoncourt, Christoph von Dohnányi y Karl Münchinger.

La discografía de Katsaris abarca decenas de álbumes grabados para sellos como Teldec (donde recibió el Grand Prix du Disque Frédéric Chopin en Varsovia, 1985; el Grand Prix du Disque Franz Liszt en Budapest, 1984 y 1989; el Premio de la Asociación Británica de Minoristas de Música, 1986; y el Disco del Año en Alemania, 1984, por la Novena Sinfonía de Beethoven/Liszt), Sony Classical, EMI, Warner Classics, Deutsche Grammophon, BMG/RCA, Decca, Pavane, y desde 2001, en su propio sello, PIANO 21.

Katsaris también ha rescatado obras olvidadas, como el Concierto en estilo húngaro de Liszt/Tchaikovsky, que grabó con Eugene Ormandy y la Orquesta de Filadelfia. En 1992, la televisión japonesa NHK le dedicó una serie de trece programas sobre Chopin, que incluyeron clases magistrales y sus propias interpretaciones. Entre sus actuaciones más notables destacan

El músico ganó el Queen Elisabeth Competition en 1972, con interpretaciones de Rachmaninov, Chopin y Leduc.



el recital en Carnegie Hall (1999), el concierto inaugural de la Orquesta Mozart Mannheim (2006), las primeras clases magistrales en la casa de Liszt en Weimar desde 1886, conciertos en los Juegos Olímpicos de Pekín (2008) y la apertura de la Fondation Louis Vuitton en París (2014).

Katsaris ha recibido numerosos reconocimientos internacionales: “Artista de la Unesco por la Paz” (1997), “Comendador de la Orden del Mérito del Gran Ducado de Luxemburgo” (2009), “Caballero de la Orden de las Artes y las Letras” (Francia, 2000), “Médaille Vermeil de la Ville de Paris” (2001) y el “Premio Nemitsas” (Chipre, 2011). En 2023, recibió el codiciado Premio Honorífico FRANZ LISZT de la nueva Fundación Franz Liszt junto con la Fundación Clásica de Weimar, con un discurso pronunciado por Nike Wagner, tataranieta de Franz Liszt y bisnieta de Richard Wagner.

El encuentro con el arte de Cyprien Katsaris siempre es mucho más que un simple concierto. Su interpretación es un diálogo con las épocas, donde resurgen matices olvidados y las obras conocidas adquieren nueva vida. Katsaris convierte cada pieza en una revelación, haciendo

que incluso las partituras más complejas sean comprensibles para el oyente. Su interpretación no es solo perfección técnica, sino también una conversación sincera con cada uno de nosotros. Estoy seguro de que esta noche será una fiesta para todos los que valoran la profundidad, la inteligencia y la pasión en la música.

En Lima, el público disfrutará de un programa excepcional: desde una improvisación sobre la antigua melodía de Seikilos hasta joyas de Ravel, variaciones de Beethoven, el coro de derviches de Saint-Saëns y la fantasía de Liszt sobre motivos de “Las ruinas de Atenas”. La segunda parte estará dedicada a Chopin –mazurca, fantasía-impromptu, vals, nocturno y la heroica polonesa–, y el cierre será la fantasía húngara de Liszt en una transcripción especial.

“Una fiesta para todos los que valoran la profundidad, la inteligencia y la pasión en la música”.



Denis presentará la biografía de Tchaikovsky en Buenos Aires y Lima.



El legado de Tchaikovsky

La próxima visita de su bisnieto, Denis von Meck, revela un lazo inesperado entre Tchaikovsky y el Perú: su descendiente directo, Jorge von Meck, fue fundador de la Orquesta Sinfónica Nacional en 1938.

Este año se cumplen 185 años del nacimiento de Piotr Ilich Tchaikovsky y 150 desde que el célebre compositor de piezas clásicas como “El lago de los cisnes” o “El cascanueces” estremeció al público en una sala de Boston con su primer concierto de piano. Ambas fechas se celebran en el Perú con la visita de Denis von Meck, bisnieto de Nikolai von Meck, quien fue esposo de la sobrina de Tchaikovsky.

Es conocido en el ámbito cultural por su trabajo como historiador y divulgador, pero pocos saben que su pariente, Jorge von Meck, fue uno de los fundadores de la Orquesta Sinfónica Nacional del Perú en 1938 y permaneció allí hasta su muerte en 1940.

La casa de Jorge, en Barranco, en la calle Abregú 120; el certificado de su defunción, la esquila en “El Comercio” del 23 de mayo de 1940 y la información sobre su lugar de entierro temporal forman parte de la crónica familiar que, como autor de este artículo e investigador, entrego cuidadosamente al fondo Von Meck.

En tal sentido, la visita de Denis a Sudamérica toma relevancia, ya que presentará una biografía en español de su antepasado, el compositor Tchaikovsky, en el Teatro Colón de Buenos Aires y en el Gran Teatro Nacional, con el apoyo del Ministerio de Cultura del Perú (el 7 de julio).

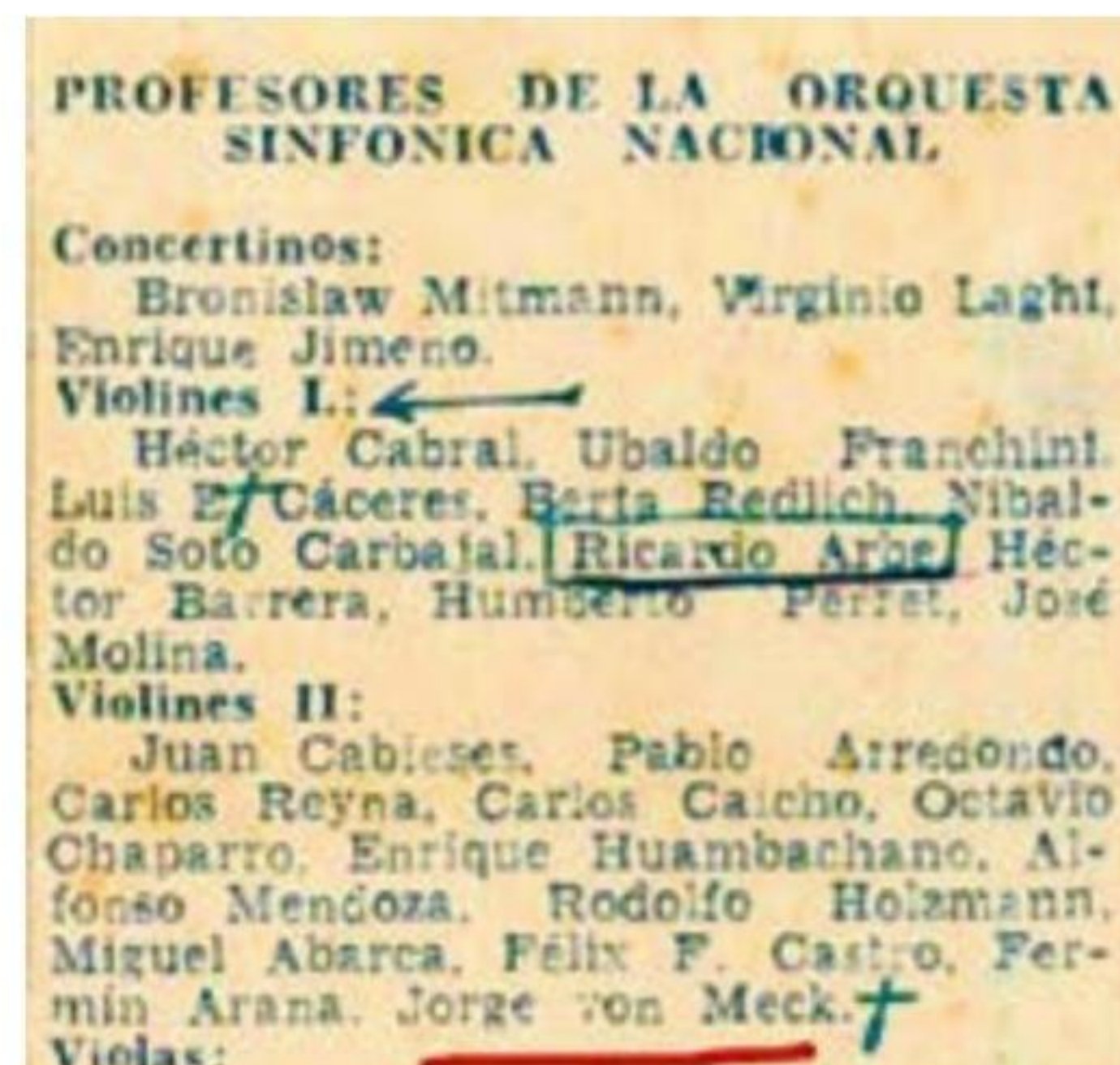
Denis von Meck ha dedicado su vida a preservar la historia cultural rusa y su legado familiar a través de su trabajo como

divulgador, coleccionista, editor e impulsor de proyectos vinculados al célebre músico. También preside y cofundó la Fundación Internacional que lleva el nombre de Nadezhda Filaretovna von Meck.

Por su sangre corre el legado de Tchaikovsky y también el de Nadezhda von Meck, mecenas del compositor. La relación entre ambos personajes, iniciada en Rusia, siglo XIX, se basó en el intercambio de cientos de cartas durante casi veinte años. Nunca se conocieron en persona, pero tuvieron un fuerte vínculo e intimidad emocional.

Su amistad trascendió en el tiempo, y el hijo de Nadezhda, Nikolai, se casó con Anna Davydova, sobrina del compositor, uniendo sus apellidos para siempre. Ese legado continúa hoy con Denis von Meck. Sus conferencias superan el ámbito musical, dirige una fundación que apoya a jóvenes músicos e investigadores y su nuevo libro representa una oportunidad para redescubrir la vida y obra de Tchaikovsky, así como la historia poco conocida de la familia Von Meck y su papel en la historia musical del Perú.

Finalmente, agradezco a la artista de la Orquesta Sinfónica Nacional del Perú, Martina Jara, por su ayuda en la investigación, así como a Candy Sueoyshi.



Jorge von Meck vivió en el distrito de Barranco y estuvo involucrado en la escena musical nacional.

Jorge von Meck, descendiente del célebre compositor ruso, murió en Perú en 1940.

COSAS now

Rodrigo Vieljeux

El único deportista peruano en dedicar su carrera profesional exclusivamente al polo nos recibe en su casa de campo familiar en Azpitia. Está por cumplir 28 años y actualmente reside en México, donde acaba de vivir la mejor temporada de su carrera, coronándose campeón del prestigioso Torneo de Agua Alta. Conversamos con él sobre esta fascinante disciplina y su futuro en las competencias.

Por Diego Ochoa Acosta

“

Yo soy fanático, fanático de esto. No solamente de jugar, sino de los caballos, de la cría, me encanta todo”, comenta Rodrigo Vieljeux al hablar del polo. Al igual que muchos chicos de su edad, intentó seguir una carrera universitaria, pero su alma se encontraba en el deporte que aprendió gracias a su padre, quien llegó al Perú de Francia hace unos treinta años. Ambos jugaban habitualmente junto a Guillermo, el ‘Chino’ Li (otro gran referente del polo nacional). “Recuerdo todos los fines de semana, rodeado de caballos, también aquí en mi casa de campo. Entonces, el polo está en mi vida desde siempre. Para mí, es mi estilo de vida, es todo”, nos comenta con nostalgia.

Hoy reside la mayor parte del año en México, país que considera el epicentro del mejor polo de la región, y donde ha encontrado el nivel competitivo que siempre buscó. Allí acaba de cerrar una temporada soñada, alzándose con los tres torneos más importantes: Navidad, Año Nuevo Chino y Agua Alta, siendo este último el que más anhelaba conquistar desde hace tiempo. Una meta cumplida que confirma que su apuesta por este deporte, lejos de ser impulsiva, fue la decisión correcta.

En un inicio, la base del polo estuvo en el Country, luego en el Derby, ahora en Pachacámac. ¿Cómo ha sido esta evolución?

Empecé a jugar junto a toda mi generación cuando aún éramos chicos. Entonces la base estaba en Monterrico. Tenía caballerizas y dos canchas en la casa club, que aún se conservan. Ahí crecimos y, con el tiempo, se evaluó vender el club y mudarlo a Pachacámac, donde funciona actualmente. Han construido un lugar muy bien equipado, con cuatro o cinco canchas e instalaciones para albergar hasta trescientos caballos. Hace unos dos años también inauguraron una nueva casa club, que está realmente linda. Poco a poco, el polo ha ido evolucionando. Las superficies, por ejemplo, están en excelentes condiciones. En un país como el nuestro, donde no hay una verdadera vida de campo, espacios como Pachacámac –o incluso Yeruja– marcan la diferencia.

¿Cómo se inicia uno en el polo en un entorno como el nuestro, donde la falta de campo lo vuelve forzado y caro?

El polo ha sido siempre un deporte muy ligado a las familias, casi hereditario. La mayoría de los que seguimos en esto es porque nuestros padres o abuelos jugaban. Ese grupo se ha mantenido a lo largo del tiempo. Hoy, el gran objetivo del polo peruano es abrirse y atraer gente nueva, personas que quizá ya están vinculadas a los caballos, como los criadores de paso o de carrera. Creo que ese es justamente el propósito actual del Lima Polo Club: fomentar el deporte y lograr que crezca.

Se cree que la reforma agraria de Velasco frenó el polo al nacionalizar los campos. ¿Crees que eso afectó su desarrollo en el país? Yo creo que la reforma frenó toda la actividad agrícola y de campo en el Perú, así que sí, definitivamente afectó al deporte.

¿Qué tan más caro consideras que es practicar polo en el Perú, a diferencia de otros países?



“Crecí rodeado de caballos y fines de semana en el polo. Para mí, siempre fue parte de mi vida”.



“Sentimentalmente, estoy muy tranquilo, priorizo el deporte”, afirma Rodrigo.

Depende de con qué país lo comparamos. En Argentina o Colombia hay más cultura ecuestre, más caballos y más campo, así que es más fácil. En costos, es bastante similar.

¿El polo sigue siendo visto como un deporte elitista o esa percepción ha cambiado?

Sí, se puede ver como un deporte elitista, sobre todo por quienes no conocen bien el ambiente. Lo que se ve en la cancha es solo el 10%: los pantalones blancos, las botas, el partido. Pero el verdadero trabajo está detrás, en el día a día con los caballos, su entrenamiento y alimentación. Para mí, el polo es un mundo completo. Convives tanto con patrones como con gente muy humilde, y esa mezcla me encanta. Crea un ambiente único.

Si alguien quiere tomar clases de polo hoy, ¿cómo se enterar y qué tan accesible es realmente?

La verdad, no sé bien los precios, porque hace tres o cuatro años no estoy tan presente en el polo peruano, viajo bastante. Pero existe una academia llamada Poleritos, que empezó hace tiempo y tuvo buenos resultados: formó a más de ocho polistas. Creo que por Instagram se les puede contactar fácil. Sé que los miércoles hacen clases de prueba en la sede del Lima Polo Club en Monterrico, y me parece la mejor opción para iniciarse.

¿A quiénes consideras como referentes del polo en nuestro país?

El primero que se me viene a la mente es el Chino Li, que en esta nueva etapa del polo ha sido el profesional peruano con más éxito afuera, y puso el nombre del Perú en otros países. Si retrocedemos más, están los hermanos Peña –Max y Pepe–, grandes jugadores hace más de cincuenta años.

Algunos peruanos han jugado con figuras como el rey Charles III. ¿Antes eran más comunes esos intercambios?

Hoy en día es más difícil, porque hay muchos profesionales, buenas organizaciones y caballos de alto nivel. Antes era más amistoso, amateur, familiar. Por eso surgían invitaciones como ir a jugar a Inglaterra con el rey o el príncipe. Ahora es mucho menos accesible.

En el país, existieron muy pocos polistas que se dedicaron totalmente al deporte. ¿Crees que se puede vivir exclusivamente del polo?

Es normal que el porcentaje sea bajo, porque el polo en el Perú es muy chiquito. En mi caso, desde niño soñé con dedicarme a esto, ser profesional, viajar y tener temporadas en distintos lugares. Al salir del colegio entré a la universidad. Primero estudié Hotelería y Administración, luego cambié a Finanzas, pero no terminé. Me empezaron a salir viajes seguidos, y se volvió complicado hacer

ambas cosas. Mi sueño era ese, y quería hacerlo bien, así que aposté todo por el polo.

Dicen que para vivir del polo hay que llegar a tener como seis o siete goles. ¿Qué número tienes tú?

Actualmente tengo cinco. Aunque hoy en día hay mucha gente que puede vivir del polo, no solo los profesionales. Hay varios rubros: el petisero, los pilotos que trabajan los caballos para los patrones, el domador. El poloya es una industria y está creciendo, con oportunidades para todos.

Te han invitado a competencias como Careyes. ¿Qué puedes compartir acerca de esta experiencia?

Estoy en México desde hace años. Hace como cuatro me llevé caballos y juego toda la temporada, de setiembre a mayo. Al inicio estuve en Querétaro y recorrí el circuito mexicano: Ciudad de México, Querétaro, Careyes. Hoy empiezo en Monterrey y paso seis meses en Careyes, que es un lugar mágico. El nivel del polo ahí es el mejor del país: las canchas, los caballos, todo es top. Además, se juegan tres torneos muy competitivos que todos queremos ganar.

¿Nos compartes alguna anécdota que hayas vivido quizá en estos años practicando fuera?

Esta temporada en México fue la mejor de mi vida. Tuvimos los resultados que queríamos: ganamos todos los torneos en México. Después, como anécdota, pasan muchas cosas, algunas bastante locas. Con los patrones, por ejemplo, ves cosas a las que no estás acostumbrado: casas alucinantes, esa vida increíble que ellos llevan. Y, no sé, historias locas de alguna fiesta divertida o cosas por el estilo. Pero yo, por mi parte, muy centrado en lo mío, en las caballerizas, bien tranquilo.

¿Crees que tu generación puede lograr que el polo se consolide en el Perú? ¿Qué falta para lograrlo?

Yo creo que el nivel que hay en el Perú es muy bueno y muy competitivo. Mi generación tiene un nivel bastante parejo, y yo creo que estamos todos dispuestos a impulsar eso. No es fácil, es un reto que todos tenemos y ojalá lo podamos lograr.

Me gustaría que nos compartas un poco sobre la tradición y la importancia del cuidado de un caballo.

Yo siempre digo que los caballos son deportistas de élite, con un cuidado al detalle impresionante. El entrenamiento y la alimentación son muy personalizados, como en cualquier deportista. En el día a día, un día cualquiera de la semana, en temporada, los chicos arrancan a las cuatro o cuatro y media de la mañana: les dan de comer, luego los sacan a trotar, regresan, vuelven a comer y, dependiendo del día, se decide si hay práctica o si se montan los



Su estilo de vida está marcado por el campo, los caballos y la competencia.

Rodrigo ha ganado los tres torneos más importantes de México: Navidad, Año Nuevo Chino y Agua Alta.



Para enamorarse del Perú

Procesiones, imperios, huacos y banderas: estas lecturas trazan un mapa heterogéneo de símbolos, gestos y memorias que han tejido la idea de nuestro país.

Rodrigo ha vivido el deporte desde niño, influenciado por su padre y por Guillermo 'Chino' Li, figura clave del polo nacional.



Desde muy joven supo que lo suyo era estar sobre una montura, no en una oficina.

caballos. Todo eso, obviamente, se organiza sabiendo si tenemos algún torneo o partido en la mira. El día a día de los caballos es muy riguroso. En mi caso, yo estoy desde las seis o seis y media de la mañana en las caballerizas, viendo cómo están, cómo se sienten. Si un caballo, por ejemplo, no está bien anímicamente o no come bien, ya sé cómo va a llegar al partido. Así que sí, es un trabajo muy personalizado y riguroso.

¿Es cierto que el caballo de paso peruano está desapareciendo? La verdad, no estoy muy enterado, pero por lo que vengo escuchando, creo que hoy en día el caballo de paso peruano se está exportando más de lo que se está criando o manteniendo acá. Igual, repito, no estoy muy empapado del tema, lo digo a nivel personal.

¿Qué otros intereses tienes que puedas compartir? Soy muy competitivo, me encantan todos los deportes. Ahora que estoy en México, he empezado a jugar pádel, y la verdad que me encanta, juego mucho golf.

¿Cómo equilibras tu vida personal con el deporte? Porque, con tantos viajes y compromisos, me imagino que puede llegar a absorberte, ¿no?

Totalmente, es un gran problema. Es algo que practicas desde muy joven y requiere un montón de sacrificios. Sobre todo de chico, ¿no? Cuando vas creciendo y empiezas a salir, o están las fiestas a las que van todos tus amigos y te provoca estar ahí. En ese sentido, desde



Equipo en camiseta azul: Martín Vidrio, Pedro Montoya, Rodrigo Vieljeux y Manuel Matos.

“México tiene el nivel que siempre busqué. Aquí encontré mi lugar como profesional”.

chico he hecho ese sacrificio: no salgo mucho. Es una vida un poco solitaria. Pero, como te digo, tengo tanta obsesión por este deporte que ya no lo veo como un sacrificio, sino como algo normal.

¿Y cómo estás sentimentalmente hoy? Porque, claro, muchas chicas pueden verte como un deportista exitoso, que viaja mucho... y, además, como un posible rompecorazones.

[Risas] Sentimentalmente, muy bien. Como te digo, mi personalidad es la de una persona tranquila, así que siempre busco algo que me lleve a esa paz. Me encanta la vida de campo. Sí, soy una persona muy zen, muy serena. ¿Rompecorazones? No sé. Pero, bueno, estoy disfrutando del proceso, feliz con lo que hago. Estoy contento y, nada, priorizando el deporte, dejando que las cosas fluyan y que el tiempo me lleve a donde me tenga que llevar.

Dirección Creativa y Producción: Adriana Hidalgo Alva

Fotografía: Víctor Ruiz

Videógrafo: Raúl Olfer

Asistencia de Luces: Álvaro Benavente

Peinado y Maquillaje: Saskia Eberhardt



Pedro Montoya, Martín Vidrio, Manuel Matos, Rodrigo Vieljeux, e hijos.

LOS ÚLTIMOS DÍAS DE LOS INCAS

Kim MacQuarrie

¿Existe acaso gesto más representativo de los incas que su resistencia? En las alturas del imperio y en el fondo de la selva, Kim MacQuarrie sostiene que la derrota de Atahualpa no fue el final. Lo que vino después no siempre se narra: un joven Manco Inca replegado en los confines del



antiguo imperio, la fundación de una ciudad secreta, la guerra prolongada como último acto de dignidad. Lo que parecía perdido se vuelve relato, dejando para la posteridad la imagen de una cultura que no se dejó conquistar del todo, que peleó incluso cuando ya no quedaban testigos. No todo lo que duele destruye; a veces, también deja huella. Y en esa huella, quizá, habite la respuesta a nuestro presente.

EL SEÑOR DE LOS MILAGROS. UNIDOS TODOS COMO UNA FUERZA, HAGAMOS GRANDE NUESTRO PERÚ

Inkaterra

Un mural pintado por un esclavo angoleño sobrevive al terremoto de Lima de 1687. En esa imagen que no cae, muchos vieron un milagro; otros, el inicio de una tradición religiosa. Esta edición de lujo –obtenida por el papa Francisco en 2014– reúne un extenso archivo de imágenes y documentos para narrar, a través de una ligera crónica, la historia del Señor de los Milagros: su mural, sus procesiones, el santuario que lo resguarda y la arquitectura que lo envuelve. Pero también lo que no siempre se dice: cómo una figura pintada en una pared de adobe llegó a sostener la espiritualidad de toda una ciudad.



HUACO RETRATO

Gabriela Wiener

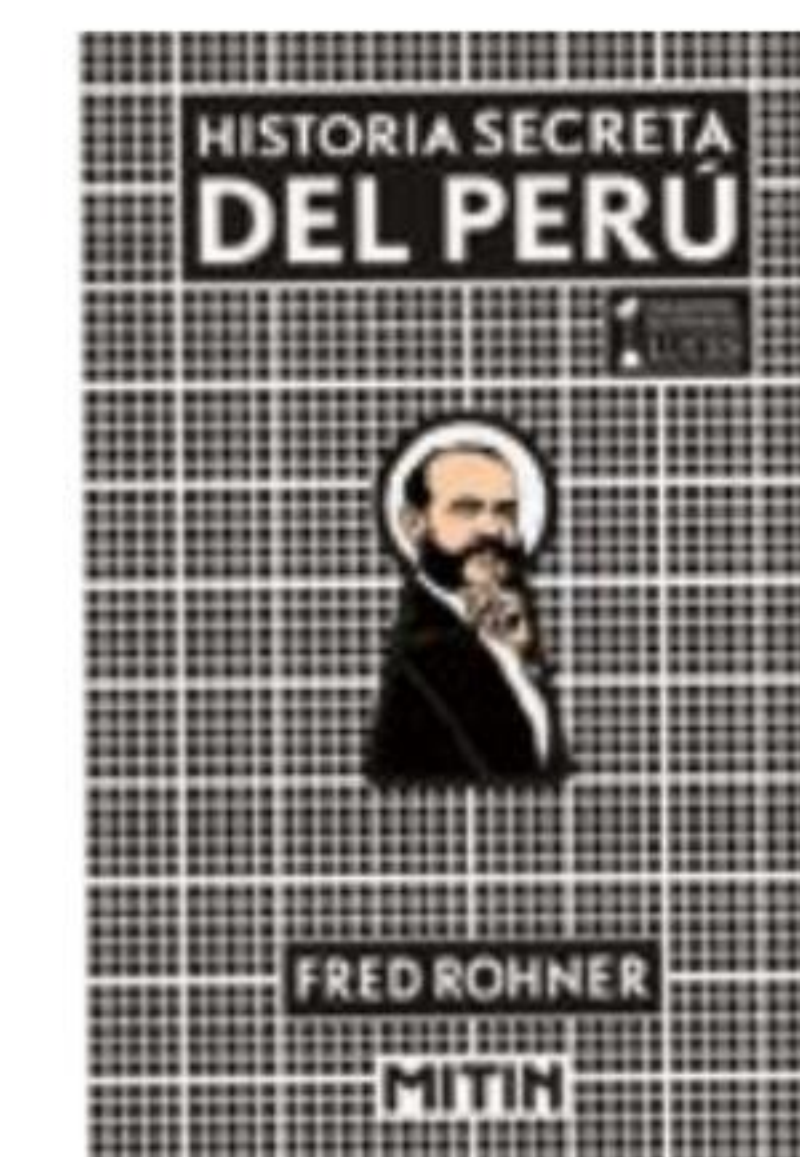
En el Musée du Quai Branly de París, frente a una de las cuatro mil piezas extraídas del Perú por su tatarabuelo, Gabriela Wiener se pregunta si es posible heredar la vergüenza. Desde esa imagen rota –la de la culpa y el reflejo–, se despliega su búsqueda feroz por entender cómo el pasado marca el ritmo de su presente. Siguiendo el camino de su línea paterna hacia el Perú, reconstruye un linaje fracturado por el racismo, el silencio y la desposesión. El resultado es una novela confesional donde se narran su herencia, su remordimiento y su sentimiento de bastardía. Crónica, confesión y ensayo se trenzan no para embellecer el pasado, sino para entender cuánto de él sigue viviendo aún en ella.



HISTORIA SECRETA DEL PERÚ

Fred Rohner

La peruanidad se ha construido a partir de “chismes” históricos, acontecimientos inexactos a los que nos aferramos. Con archivos, citas y bibliografía sólida, el investigador Fred Rohner cuestiona: ¿qué ganamos al sostener mitos cuando ya se ha demostrado su falsedad? En nueve ensayos breves, se desmontan ficciones y se explica –con un estilo afilado y gran humor– el verdadero origen de la bandera, la existencia de población andina en Lima durante el Virreinato, la afrodescendencia a bordo del Huáscar, el papel empresarial de la Perricholi y otras historias que cuestionan cómo construimos nuestro pasado. Un libro que aporta lucidez, sorpresa, y sobre todo, un gesto de madurez cívica.



Mauricio Novoa

Abogado, Ph. D. en la Universidad de Cambridge y decano de la UPC. Es actualmente uno de los historiadores contemporáneos más importantes del país. En el mes patrio, habla del Virreinato y la República, y muestra cómo el pasado sigue marcando a nuestras élites, instituciones y discursos.

Por Alejandro Saldaña

Conversamos con el escritor, profesor, analista político y gestor cultural, cuya obra –incluidos libros como “En el nudo del imperio” y “Amor al terruño”– revela su arraigo profundo al país y una mirada crítica sobre su historia.

¿Qué es lo que más te gusta hacer?
Disfruto mucho la buena conversación.

¿Qué es lo que menos te gusta hacer?
Trámites.

¿Un error personal que te haya dejado una lección valiosa?
Quizá la única lección es aprender a perdonarse y, por añadidura, a perdonar. Nada más corrosivo que el rencor.

¿Qué hábito personal te gustaría eliminar de tu vida?
La preocupación.

¿Un momento clave en la historia del Perú?
La resolución de los Trece de la Isla del Gallo.

¿Cuál es tu plato peruano favorito para comer el 28 de julio?
En 28, y siempre, la carapulcra.

¿Deportista peruano favorito?
Las voleibolistas de Seúl 88.

¿Qué canción criolla te hace emocionar?
“Quebranto”, de José (Tato) Guzmán.

Si pudieras ser un animal peruano por un día, ¿cuál serías?
Cualquiera menos la sachavaca.

¿Qué artista peruano recomendarías sin dudar?
De los contemporáneos, el pintor Herman Braun-Vega.

¿Cuál es tu lugar favorito de Lima y por qué?
La plazuela de Santo Domingo, porque condensa los estilos característicos de la arquitectura limeña... y allí me casé.

¿A qué figura de la Independencia le rendirías homenaje?

“El mejor presidente del Perú fue Ramón Castilla”.

José de San Martín, porque quiso darle un rey al Perú independiente, y al hacerlo, quizá pudimos terminar con una república menos disfuncional.

¿Quién crees que ha sido el mejor presidente del Perú?
Ramón Castilla, el organizador.

¿Quién crees que ha sido el peor presidente del Perú?
Todos los que privilegiaron la política antes que las decisiones.

¿Si fueras presidente por un día, ¿qué harías?
Desregularía todas las intrascendencias políticas que se ventilan en los programas de los domingos: el uso de los autos ministeriales, las compras de la caja chica... todo lo que sirve para paralizar gestiones, adquisiciones y obras públicas.

¿Qué vieja costumbre te gustaría recuperar?
Recuperar el término del mandato presidencial.

¿Qué libro peruano debería leer todo extranjero?
“Paisajes peruanos”, de José de la Riva-Agüero, editado por Jorge Wiese.

¿Y un cuento?
“Ángel de Ocongate”, de Edgardo Rivera Martínez.

¿Qué lugar resume la peruanidad?
La plaza de Chinchero, Cusco.

¿Película o serie peruana que te guste?
“La ciudad y los perros”, de Francisco Lombardi.

¿Una sola palabra para describir el Perú de mañana?
Grandeza.

UVK MULTICINE

PLATINO PANORAMA

EN AGOSTO LO MEJOR DEL MET OPERA

DIFERIDO
DESDE NUEVA YORK

LA TRAVIATA – MIE 6 AGO 2025 | 7:00 PM
G. VERDI

ROMÉO ET JULIETTE – MIE 13 AGO 2025 | 7:00 PM
C. GOUNOD

LUCIA DI LAMMERMOOR – MIE 20 AGO 2025 | 7:00 PM
G. DONIZETTI

RIGOLETTO – MIE 27 AGO 2025 | 7:00 PM
G. VERDI



Diana Damrau en La Traviata, de Verdi
FOTO: Marty Sohl / Met Opera

Encuétranos en:
Centro Comercial

PATIO PANORAMA - 2DO PISO

Av. Circunvalación Golf Los Incas 134 - Santiago de Surco

The Met
ropolitan
Opera

HD LIVE
ENCORE

The Met Live in HD series is made possible by a generous grant from its founding sponsor
NEUBAUER
FAMILY FOUNDATION

Digital support of The Met Live in HD is provided by
Bloomberg
Philanthropies

The Met Live in HD series is in partnership with
ROLEX

UVK
MULTICINE

Platino
UVK

Kia EV5

Conecta con el poder de la naturaleza



Movement that inspires

Conoce nuevos caminos con la SUV 100% eléctrica que revolucionará el segmento. ¿Estás listo para descubrirla?

Bono de financiamiento hasta:

US\$ 6,000 o S/ 22,500



Motor eléctrico de 215 HP.



Autonomía de 550 km
con una sola carga.



Pantallas panorámicas.

Solicita una
cotización aquí:



Imágenes referenciales. Bono de financiamiento sugerido de USD 6,000 o S/22,500 de Santander Consumer corresponde a EV5 LIGHT MY2025. Válido del 1 de junio al 31 de julio de 2025. Stock mínimo 5 unidades. TCR S/3.75. Al momento de la transacción se aplicará el tipo de cambio vigente del día. Kia Import Perú S.A.C. no comercializa directamente los vehículos de la marca Kia a los clientes, pues los comercializa su red de concesionarios oficiales. Debe consultar el precio final y las condiciones de pago con el concesionario oficial de su elección. Los 8 años de garantía o 160,000 km, lo que suceda primero, aplica a todas las versiones. El equipamiento mostrado puede variar según versión. Para más información ingresar a Kia.com.pe.

FINANCIADO CON
Santander
Consumer

8 AÑOS
DE GARANTÍA
O 160,000 KM



Esta REVISTA fue DESCARGADA de JAROCHOS. Puedes
accesar a nuestro GRUPO PRINCIPAL en TELEGRAM a través
del Grupo de paso

@PurgatorioJarocho
<https://t.me/purgatoriojarocho>

En Jarocho NO promovemos ni incentivamos el uso inadecuado de autoría intelectual, solo compartimos material que ya se encuentra en Internet con una simple búsqueda en cualquier buscador o en sitios como PDFMagazine, WordlMagz, etc.
Si piensas que se están socavando tus derechos de autor mándanos un mensaje (con previa identificación como portador de los derechos sobre el material reclamado) solicitando la retirada del material.